sale&pepe

MARZO 2012 - € 3,50
MONDADORI



Rocher al fondente
pag. 84

25 anni con voi

dalle nostre esperte **MAGNIFICHE TORTE** di compleanno, abbinamenti sfiziosi per **PIZZE CREATIVE**, piatti rustici e chic con i **CARCIOFI** e molto altro ancora...

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 26 - Mensile - PT(Cont) € 6,00 - Lux € 6,00 - Svizzera CHF 7,50 - Svizzera C.T. CHF 7,30 - Belgio € 6,00 - Grecia € 6,00 - Germania € 7,50

SOMMARIO

MARZO 2012





Servizi

Evasioni









Sopra e destra, due istantantanee della vita redazionale. A sinistra il "pantone", ovvero la cartella dei colori per studiare gli accostamenti cromantici delle pagine.

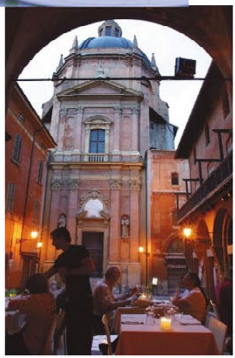


Foto di copertina di Stefania Sainaghi. Piatto di portata di Christofle.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 8



106



100

Scuola

Rubriche

Hanno collaborato con noi a Marzo

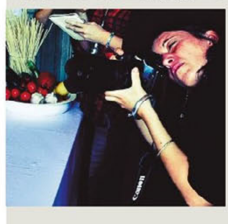


SANDRO SANGIORGI
Critico, divulgatore, sommelier e autore de "L'invenzione della gioia", è con noi da 16 anni: cura gli abbinamenti e la rubrica dei vini, questo mese dedicata all'evoluzione del gusto per il cibo e le buone bottiglie. Pag. 105

SILVIA BARACCHI
È la giovane e bella Chef del ristorante il falconiere di Cortona, stella Michelin nel 2011. L'abbiamo intervistata per farci svelare segreti e preferenze nell'uso di sali e pepi d'eccellenza. Pag. 28



STEFANIA SAINAGHI
Fotografa esperta di food, recente "acquisto" di Sale&Pepe, ci ha regalato una piacevolissima giornata immortalandoci durante il lavoro. In questo numero firma la copertina e i servizi alle pagg. 17 e 78.




Selenella.
Un tesoro di patata.
Selenella è ricca di qualità preziose. Perché è 100% italiana, perché è fonte di selenio che ha proprietà antiossidanti e contribuisce al buon funzionamento del sistema immunitario. E perché Selenella è sempre controllata e garantita dal Consorzio, da quando nasce fino a quando arriva sulla vostra tavola. Chi trova Selenella trova più di una patata.
PATATA ITALIANA DI QUALITÀ
Selenella
UN TESORO DI PATATA
IL SELENIO HA BENEFICHE VIRTÙ ANTI OSSIDANTI

DI CUCINA

sale&pepe

a Milano e le nuove scuole in tutta Italia.

CORSI CON A.I.C.I.

TORINO

Il Melograno
Piazza Vittorio Veneto 9
Tel/fax: 011 8173114
cucina.ilmelograno@gmail.com
www.cucina-ilmelograno.it

06/03 • Polpette e scaloppe
14/03 • Primi piatti con verdure, erbe di campo e pesce
10/04 • Voglia di risotti
19/04 • Filetti di pesce con salse
02/05 • Torte salate e crostate di frutta
28/05 • ...Non il solito pollo!
04/06 • Antipasti per il gran caldo
19/06 • Carni fredde e salse leggere

FIRENZE

Scuola di Arte Culinaria
Cordon Bleu
Via di Mezzo, 55/r
Tel/fax: 055 2345 468
info@cordonbleu-it.com
www.cordonbleu-it.com

19/03 • Pic-nic di Pasquetta
26/03 • Menù di Pasqua semplice e veloce
16/04 • Torte salate
30/04 • Verdure protagoniste. Insalate e verdure cotte
15/05 • Assaggi dal Mediterraneo
22/05 • Verdure protagoniste: insalate e verdure crude
06/06 • Un menu estivo: nel caso mi invitassero
13/06 • Cuciniamo per i genitori

NAPOLI

CucinAmica
Via F. Solimena, 80
Tel: 081 5783973
info@cucinamica.it
www.cucinamica.it

12/03 • Brunch di Primavera... "American" o all'italiana?
26/03 • Croce & delizia in cucina antipasti e contorni!
03/04 • Il picnic di Pasqua
30/04 • Invitare ospiti senza stress
07/05 • Dolci al cucchiaio
24/05 • Cous cous dall'antipasto al dolce
07/06 • Insalate & piatti unici
21/06 • Una cena in giardino

MESSINA

Associazione La tovaglia volante
Via S.Andrea Avellino 15
Tel: 090 8883258
loredana.carere@virgilio.it
www.latovagliavolante.it

16/03 • Flan dolci e salati
17/04 • Patate dal primo al dolce
11/05 • I secondi di carne
08/06 • Cucinare le verdure

www.aicionline.it

CORSI CON CONGUSTO

ROMA

Via Veneto 66
N° Verde 840 151 184
info@congusto.it
www.congusto.it

10/03 • Cucina a 4 mani: genitori e figli
28/03 • Finger food dolce e salato
05/04 • Uova di cioccolato per bambini
20/04 • Speciale verdure ripiene
11/05 • Italian style: la cucina romagnola
22/05 • Cotture light dall'antipasto al dolce
05/06 • Vegetariano mediterraneo
22/06 • Summer time: gelati e semifreddi

CATANIA

Via Alberto Mario 2
N° Verde 840 151 184
info@congusto.it
www.congusto.it

05/03 • La cucina della Sicilia orientale
31/03 • Cucina a 4 mani: genitori e figli
04/04 • Speciale menù pasquale
28/04 • Cucina a 4 mani: genitori e figli
12/05 • La merenda bio
23/05 • Piovono polpette
16/06 • Cucina a 4 mani: genitori e figli - menù estivo
26/06 • Primi piatti d'autore

www.congusto.it CONGUSTO

INDICE
LE RICETTE DI MARZO 2012

BASI E SALSE

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI

CONTORNI E VERDURE

PIZZA E PIATTI UNICI

DESSERT E BEVANDE

ADRIANO BRUSAFERRI

INDIRIZZI

- **100fa**, 02 58101184 www.100fa.it
- **Alessi**, www.alessi.it
- **Armani Casa**, www.armanicasa.com
- **Asa Selection**, 0473 440230
- **Aurel K**, www.dragaobradovic.com
- **Baldassarri Agnelli**, 035 204711 www.pentoleagnelli.it
- **Bitossi Home**, 0571 54511
- **Brandani Group**, www.brandani.it
- **Cargo High Tech**, 02 6241101
- **Chef'n**, distr. High Tech
- **Coltellerie Berti**, www.coltellerieberti.it
- **Comatec**, distr. Chs Group 0374 340513 www.chsonline.it
- **Christofle**, www.christofle.com
- **D&M Depot**, www.dmdepot.be
- **Draga Obradovic**, www.dragaobradovic.com
- **Fantini Marmi**, www.fantinimosaici.it
- **Farrow&Ball**, www.farrow-ball.com
- **Fiorirà un giardino**, www.fioriraungiardino.com
- **Fonderia Ceramiche Bucci**, www.fonderiabucci.it
- **Galleria Luisa delle Piane**, 02 3319680
- **Himla**, distr. Scantex www.scantex.it
- **Isi**, www.isimilano.it
- **L'Abitare**, www.labitare.mi.it
- **La gallina matta**, 02 80501133 www.lagallinamatta.it
- **La Rinascente**, www.larinascente.it
- **Linum**, distr. Concetti e design 055 7331262 www.concettiedesign.com
- **Mauro Bolognesi**, 02 8376028, www.maurobolognesi.com
- **Mepra**, 030 7751394, www.mepra.it
- **Nella Longari**, 02 782066
- **Nicola Quardi**, 347 2401113
- **Opinel**, www.opinel.com
- **Paloma**, 02 87281904 www.palomaprops.com
- **Paola Paronetto**, www.paolaparonetto.com
- **Raynaud Limoges**, www.raynaud.fr
- **Rina Menardi**, www.rinamenardi.it
- **Silva**, 02 89400788
- **Society**, www.societylimonta.com
- **WMF**, www.wmf.it
- **Zara Home**, www.zarahome.com

PER ACQUISTARE SALI E PEPI D'ECCELLENZA (servizio a pag. 28)
On line: www.parmagusto.com (cliccare su "condimenti e spezie"), www.italianfooddirect.it (cliccare su "sale dal mondo"), www.palatifini.eu (cliccare su "il sale dal mondo"), www.orlandosidee.de
In negozio: Drogheria Remogna, p.zza Mazzini 6, Borgosesia (Vc), tel. 0163 22485; La drogheria, vicolo dell'Assistenza, Parma, tel. 0521 508896


La Sorpresa: l'Uovo!
Sorprendi tutti!
La vera sorpresa di Pasqua è 3D Egg Choc, lo stampino in silicone con il quale puoi creare il tuo uovo di pasqua in cioccolato o biscotto. Una novità da gustare con gli occhi e con il palato.
Scopri le ricette e tutti i dettagli su www.silikomart.com/3deggchoc
silikomart®
Silikomart S.r.l. • Mellaredo di Pianiga (VE) Italy • Tel +39 041 5190550
www.silikomart.com
MADE IN ITALY
silikomart
3D Egg Choc



Laura Maragliano

Il gusto del buon vivere

UN NUMERO SPECIALE, DEDICATO A CHI TRA VOI CI SEGUE DA TANTI ANNI E A CHI CI HA APPENA SCOPERTO. PER FESTEGGIARE TUTTI INSIEME

ritratto Michele Tabozzi, foto delle ricette Stefania Sainaghi e Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello

Un pizzico di sale e un pizzico di pepe. Uno straordinario gesto che si compie ogni giorno nelle nostre cucine. Se ne potrebbe fare a meno? Non credo. Così come sarebbe impossibile rinunciare a un altro gesto: lo sfoglio goloso delle pagine di Sale&Pepe, che da 25 anni entra nelle vostre case per regalare sapore, fantasia e curiosità. E suggerisce una cucina mai complicata ma neppure banale, che appaga occhio e gola, risolve quotidianità e grandi occasioni, stimola l'amore per la buona tavola e la cultura del cibo. Per festeggiare queste nozze d'argento con voi abbiamo inventato un numero un po' amarcord: sono del 1987 il primo servizio di pizza, la prima ricetta gourmet (il soufflé), il viaggio gastronomico a Bologna che oggi vi riproponiamo in chiave attuale. E poi sveliamo i volti della redazione, dei fotografi e delle home economist che dietro le quinte cucinano per voi. A loro il compito di pensare alla torta di compleanno (a pag. 78). A me l'onore di suggerire la prima ricetta del numero, una speciale paella. Per seguire l'onda dei ricordi (ne abbiamo parlato già nel 1987), per regalarvi una versione particolare e perché è un piatto in sintonia con Sale&Pepe: allegro, pieno di sapore, colore e fantasia, il più democratico del mondo, secondo lo scrittore catalano Josè Pla. La mia versione si chiama "arroz a banda", ossia riso cotto a parte. Mentre il condimento crogiola in casseruola, il riso cuoce in paellera. Ve lo consiglio.

> *segue a pag. 12*





1

1 I crostacei vengono insaporiti in padella e poi privati delle corazze che serviranno per prepare il fumetto, ovvero il brodo in cui cuoce il riso. Nella zona di Alicante (lungo la costa est della Spagna), dove è diffuso questo piatto, si utilizza il riso Bomba, a chicco piccolo, ma in Italia è difficile da trovare; può essere sostitutito con il Vialone nano. 2 Il riso viene tostato in un intingolo di pomodoro e spezie e quindi cotto nel fumetto di pesce: questo viene versato tutto insieme e non poco a poco come per i nostri risotti. 3 Crostacei e riso arrivano in tavola separati (arroz a banda significa infatti "riso a parte"), diversamente dalla paella catalana, dove tutti gli ingredienti cuociono insieme.



2



3



ARROZ A BANDA CON CROSTACEI E MOLLUSCHI

PER 6-8 PERSONE
500 g di riso Vialone nano - 1 kg fra gamberi rossi, scampi e calamari - 2 pomodori ramato - 2 cipolle - 2 costole di sedano - 2 carote - 2 spicchi di aglio - 1 foglia di alloro - 1 bustina di zafferano - 1 cucchiaio di paprica - 1/2 bicchiere di vino bianco - olio extravergine di oliva - sale

1 Con una forbicina incidete il dorso della corazza di gamberi e scampi ed eliminate il filetto nero. Eviscerate i calamari. Tritate le cipolle, le carote e le costole di sedano e soffriggete metà del battuto in una padella pesante e ampia con 6 cucchiai di olio e 1 spicchio di aglio. Aggiungete i gamberi e gli scampi, rosolateli per un minuto, sfumateli con il vino, salateli poco e prelevateli subito dalla padella. Privateli quasi tutti di teste e corazze e teneteli in caldo.
2 Mettete gli scarti dei crostacei nella padella con i calamari, l'alloro e 1 litro e mezzo di acqua, salate e cuocete per 45 minuti dal momento del bollore. Con una paletta forata prelevate i calamari e teneteli in caldo insieme ai crostacei. Filtrate il brodo.
3 In una ciotolina mescolate poco brodo con lo zafferano, una presa di sale e lo spicchio di aglio rimasto, prima schiacciato. Mettete la padella usata prima sul fuoco, scaldatevi 6 cucchiai di olio, unite il battuto di verdure rimasto, rosolatelo un poco e aggiungete i pomodori lavati e tritati, il mix allo zafferano e la paprica. Mescolate e fate sobbolire 3 minuti.
3 Aggiungete il riso, tostatelo nel condimento per un minuto e unite un litro del brodo preparato. Cuocete 5 minuti a fuoco vivo e altri 5 a fiamma bassa, o finché il brodo si sarà asciugato. Quindi passate la padella nel forno a 200° per 8 minuti, finché si sarà formata una leggera crosticina. Decorate il riso con i crostacei tenuti interi e servite i rimanenti a parte insieme ai calamari. Accompagnate con salsa aïoli.

SALSA AÏOLI

1 uovo sodo e 2 tuorli crudi - 4 spicchi di aglio - 3 dl di olio di semi di arachide - 1 cucchiaio di succo di limone - sale

Mettete nel frullatore i tuorli crudi, gli spicchi di aglio privati dell'anima centrale e una presa di sale e frullate il tutto versando l'olio a filo. Quando si sarà formata una salsa densa, unite il tuorlo dell'uovo sodo e il succo di limone, frullate brevemente e regolate di sale.

Fondi di carciofo

Con i carciofi più teneri e fragranti si possono preparare mille bontà (a pag. 62 trovate un intero servizio con idee insolite e stuzzicanti), ma che fare con quelli dimenticati in frigorifero e ormai un po' passati? Oppure quando si è tentati da una svendita al mercato, ma gli ortaggi hanno un aspetto palesemente coriaceo? La risposta viene dalla cucina veneta: eliminate le foglie e tenete i fondi. Da Venezia a Verona, da Treviso a Rovigo, tutti gli ortolani hanno l'immancabile tinozza piena d'acqua in cui galleggiano i fondi carciofo. Nati per salvare il salvabile, sono in realtà una prelibatezza senza pari. Per prepararli, eliminate gambi e foglie esterne e recidete le rimanenti a 1 cm dalla base. Infine arrotondate i fondi con un coltellino e immergeteli in acqua e limone perché non anneriscano. Lessateli in acqua salata, sgocciolateli e conditeli con un intingolo di aglio, olio e prezzemolo. Questo secondo tradizione, ma sono ottimi anche ripasstai in forno con un ripieno di formaggio o impasto per polpette, oppure stufati in padella con olio, aglio e una spruzzata di vino.



Con il tuorlo rassodato e schiacciato attraverso un colino si ottiene una "polvere" che ricorda il polline dorato dei fiori primaverili. Un ingrediente delicato e sfizioso per festeggiare il giorno della donna



Decori mimosa

Mettete le uova in acqua fredda e cuocetele per 8-9 minuti dal momento del bollore; raffreddatele sotto l'acqua e sgusciatele. Tagliatele a metà, prelevate i tuorli e, con il dorso di un cucchiaio, passateli attraverso un colino facendoli cadere su un vassoietto. La "mimosa" ottenuta è un complemento goloso per decorare le uova (farcite con una mousse di tonno e patate), un delicato risotto agli asparagi, le scaloppine di pollo, un'insalatina mista, tartine e canapè. Per distribuire le uova mimosa, fatele cadere a pioggia direttamente dal vassoietto senza toccarle con le mani per evitare che si schiaccino.



Lingue di gatto trasformiste

Francesi di origine, Valdostane di adozione, sono fragranti, croccanti, irresistibili, e prepararle è ben più semplice di quanto sembri. Montate 100 g di burro morbido con 100 g di zucchero, unite poi 100 g di farina setacciata con una bustina di vaniglina e infine incorporate 3 albumi montati a neve con un pizzico di sale. Su una teglia foderata con carta da forno distribuite il composto in piccole porzioni ovali e sottili e cuocete in forno caldo 180° per 6 minuti; spegnete appena inzia a dorare il bordo. Per ondulare le lingue di gatto (facoltativo), infilatele ancora calde tra i manici di tanti cucchiai di legno (foto sotto). In alternativa, date ai biscotti una forma circolare (10 cm di diametro) e, appena tolti dal forno, adagiateli su bicchieri rovesciati: otterrete dei cestini in cui servire la frutta. Arrotolando invece i dischi caldi intorno al manico di un cucchiaio di legno avrete creato dei "sigari". Una volta raffreddati, potrete ricoprire i dolci intingendone i bordi nel cioccolato fuso e lasciandoli rapprendere al fresco.

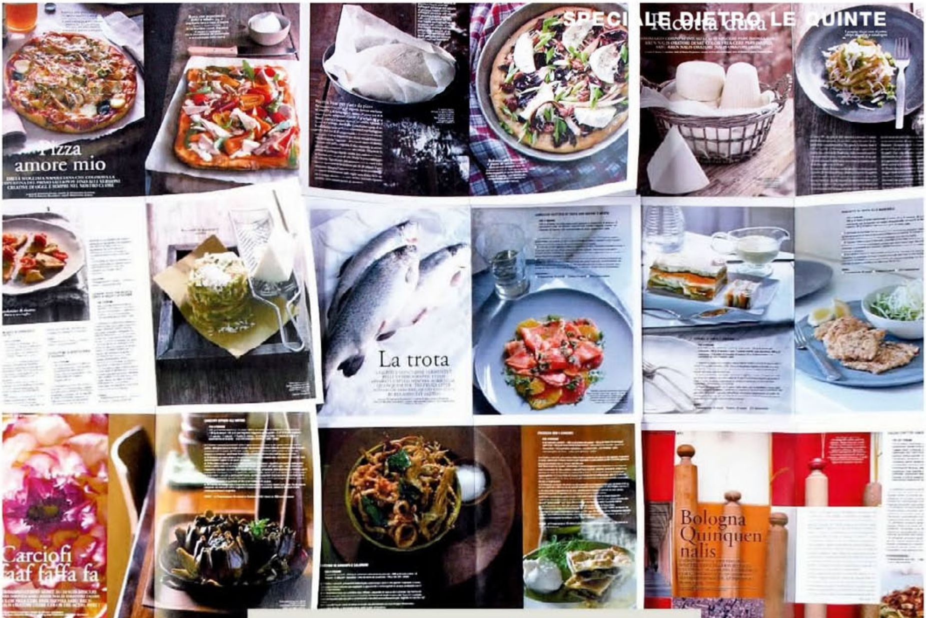


Tutti i colori dello Spritz

Arancione, rosso, verde, blu... Di quanti colori può essere lo spritz? In realtà tutti quelli che si vuole, perché questo celebre aperitivo della tradizione del Triveneto, nasce come semplice mix di vino bianco e acqua (o selz), a cui nel tempo sono stati aggiunti altri liquori: la versione più diffusa lo vede di colore rosso, con l'Aperol, ma c'è chi lo serve con anche con Campari, Cynar o Gin, secondo il baretto di quartiere o l'estro del padrone di casa. Noi ve lo proponiamo in un divertente quartetto cromatico, con una raffinata base di prosecco. Per lo spritz arancione, mettete in bicchieri tipo tumbler qualche cubetto di ghiaccio, riempite con 3 parti di prosecco e 2 di Aperol e completate con poco succo di limone e una fettina di limone. Allo stesso modo preparate le altre tre versioni: spritz rosso (3 parti di prosecco e 2 di Campari bitter, poco succo di arancia, fettina di arancia e ghiaccio), spritz verde (prosecco, poco sciroppo di menta, poco succo di lime, fettine di lime, foglie di menta e ghiaccio), spritz blu (prosecco, poco blu curaçao e ghiaccio).


Alce Nero. Una parte di te.
C'È UN PO' DI ALCE NERO IN OGNUNO DI NOI. NOI CHE RISPETTIAMO I RITMI DELLA NATURA, LE STORIE E LE MANI CHE LA LAVORANO. NOI CHE CREDIAMO NELLA TERRA E CHE PREFERIAMO PROTEGGERLA PER MANTENERLA FORTE E RICCA PER IL DOMANI. NOI CHE SCEGLIAMO DI MANGIARE SANO PERCHÉ VOLERCI BENE CI FA STARE BENE.
NOI SIAMO ALCE NERO,
IL BIOLOGICO DA OLTRE 30 ANNI.
alce nero®
IL BUONO DEL BIOLOGICO
DAL 1978
www.alcenero.com
+Linkage Adv


www.wmf.it
Life tastes great.
La vita ha il gusto di un momento,
che non ha bisogno di parole.
Una sensazione di perfezione. Spesso deriva da piccoli dettagli, come ad
esempio un prodotto WMF. Tre lettere per qualità, design e innovazione.
Per questo si trovano nei posti più belli del mondo: nell'Adlon Kempinski
a Berlino come nella Queen Mary 2. E naturalmente a casa vostra.







Come nasce Sale&Pepe

IN QUESTO NUMERO SPECIALE, CHE CELEBRA IL NOSTRO ANNIVERSARIO D'ARGENTO CON TUTTI VOI, ABBIAMO SPALANCATO LE PORTE DELLA REDAZIONE PER MOSTRARVI COME SI COSTRUISCE LA RIVISTA. SEGUITECI E SCOPRITE I VOLTI DI CHI SI NASCONDE DIETRO LE TANTE, AMATISSIME RICETTE

di Enza Dalessandri, foto di Stefania Sainaghi, Luca Colombo/Studio XL, Alkemia, Michele Tabozzi







Per cominciare... un po' di brainstorming

Tutto inizia con una grande riunione di redazione: ogni mese il direttore ci chiama a rapporto nel suo ufficio per decidere gli argomenti del numero successivo. Ognuno porta idee, proposte, suggestioni e tutti insieme discutiamo del tema e del taglio da dare agli articoli. Immancabilmente, si sconfina nel personale con qualche confidenza o pettegolezzo... ma anche questo può essere fonte di ispirazione! Quando siamo soddisfatti del mix di argomenti e del mood del numero, la rivista inizia a prendere la sua forma definitiva. A questo punto, insieme ai caporedattori, Laura affida i servizi a giornalisti, home economist e stylist. E il lavoro passa di mano.

Dall'alto, in senso antiorario: la redazione in riunione; Laura, il direttore, con Barbara R., la più social e tecnologica; Marina, che cura i servizi di dolci; Livia, in rosso, caporedattore di Sale&Pepe, Barbara G. di Cucina Moderna, Monica di CucinaNoProblem.









Publinformazione
a cura di Yakult.

Quanto ti prendi cura del tuo intestino?

Scopri come capire se il tuo intestino è sano e come mantenerlo in forma.



Regolarità, digestione, difese immunitarie.

L'intestino è responsabile di funzioni molto importanti: completa la digestione degli alimenti, assorbe le sostanze nutritive, elimina le sostanze di scarto e rappresenta una vera e propria barriera di difesa contro i batteri nocivi, ostacolandone la diffusione nell'organismo. Stile di vita e alimentazione scorretti, così come stress, viaggi e cambi di stagione possono influire sul buon funzionamento di questo organo. Spesso, per rimetterlo in piena forma, basta poco: un po' di moto e una buona alimentazione, associati all'assunzione di probiotici.

LcS, un fermento molto speciale.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) definisce i probiotici come microrganismi vivi che, se assunti in quantità sufficienti, conferiscono un beneficio di salute all'organismo.
I probiotici hanno una marcia in più rispetto ai comuni fermenti lattici: superano la barriera acida dello stomaco e arrivano vivi e attivi in quantità adeguate nell'intestino. Ma non sono tutti uguali. Il fermento probiotico *Lactobacillus casei* Shirota (*LcS*), esclusivo di Yakult, aiuta la salute dell'intestino. E un intestino sano supporta il sistema immunitario, favorisce una corretta digestione e un transito regolare.

Un sorso di benessere per tutti.

Ogni confezione di Yakult contiene 7 bottigliette, una per ogni giorno della settimana. Può essere assunto in qualsiasi momento della giornata, prima, durante o dopo i pasti. È un sorso di benessere adatto a tutti, dai bambini agli anziani,* e può essere bevuto anche durante la gravidanza e l'allattamento. Inoltre, non contiene conservanti e coloranti ed è senza glutine.

*Non adatto a persone allergiche al latte vaccino. Per i bambini si consiglia di introdurre il prodotto a partire dall'assunzione di una dieta solida.

Yakult



buongiorno salute.

Per saperne di più, visita il sito internet **www.yakult.it** o chiama il numero verde **800-987000**.







In cerca del giusto stile

Non appena deciso il mood che devono avere i diversi servizi, le stylist si scatenano alla ricerca di tessuti, porcellane, pentole, posate. Ma anche lampadari, tavoli, sedie. E quando vogliono dare un gusto autenticamente retrò o esotico alle immagini, le nostre "signore del gusto" scelgono dalla credenza di casa anche stoviglie antiche o pezzi acquistati durante i viaggi. Spesso il materiale selezionato per i servizi è talmente tanto che lo studio fotografico si trasforma in un bazar! Ma un'ampia scelta di oggetti è fondamentale per comporre al meglio il set.





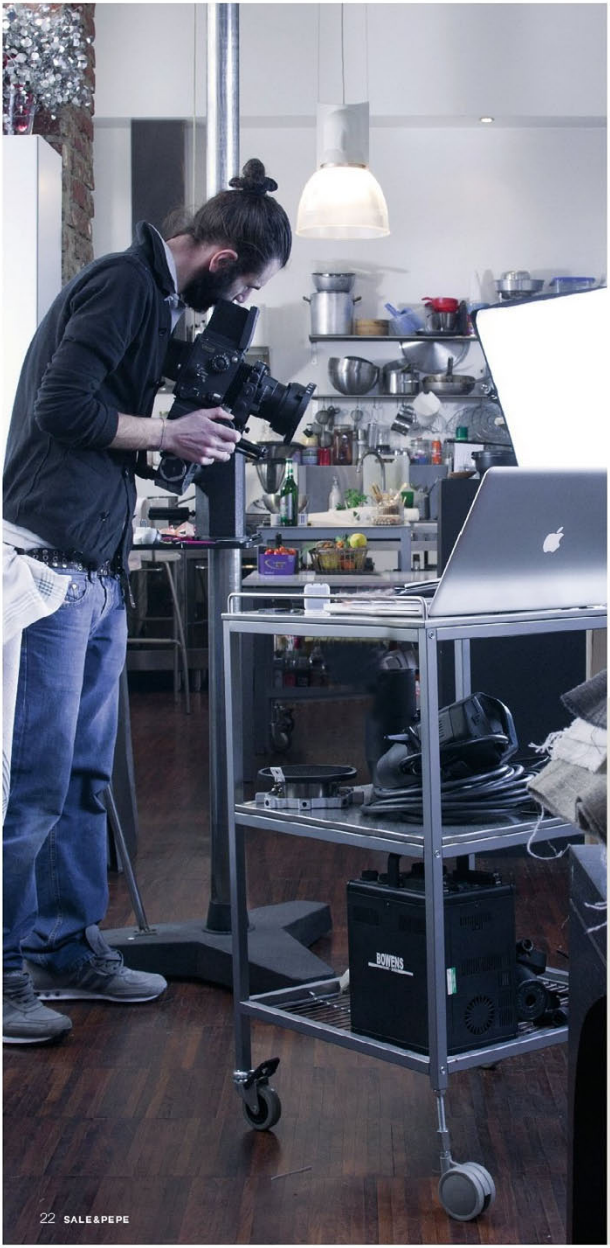
Barbara e Sissi al lavoro mentre tagliano i tessuti, selezionano le porcellane, montano le tende: le stylist scelgono gli oggetti e allestiscono i set.







Coca-Cola
Buon appetito con Coca-Cola
La bistecca alla griglia
+
la Coca-Cola a tavola
=
la mia cena preferita
zero
light
Coca-Cola
"Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero e la bottiglia contour sono marchi registrati della The Coca-Cola Company. Coca-Cola light e Coca-Cola Zero bevande analcoliche senza zucchero."


BOWENS









Dall'alto in senso orario: Claudia, home economist, mescola la crema di una delle sue creazioni mentre Andrea, assistente nello Studio XL, la fotografa e poi studia un set con caporedatore e stylist. Ornella, collaboratrice storica, assiste allo scatto di Michele. Cristina, caposervizio grafico di Sale&Pepe, studia al computer le immagini appena scattate con Andrea. Nella pagina accanto: Felice è pronto sul set, ma Livia, l'home economist, ha il grembiule impigliato in un'antina!

Al lavoro tra pentole e obiettivi

Finalmente si cucina! Mentre le stylist allestiscono il set con i fotografi, le home economist arrivano con le borse della spesa, cariche di ingredienti appena acquistati perché il risultato sia bellissimo e buonissimo! Inizia il lavoro ai fornelli, si testano le ricette e si scattano le prime immagini della preparazione. In un crescendo di attività, i profumi riempiono lo studio e i "clic" si moltiplicano. È un gioco di squadra che richiede sincronia: le home economist portano a termine il piatto, le stylist perfezionano il set, i fotografi studiano la composizione definitiva delle immagini, scelgono l'inquadratura e fanno gli scatti di prova. Perché quando il piatto è pronto, tutto deve essere perfetto per le foto.

















Sapori e profumi approdano in pagina

Dopo il fermento del set, si ritorna nella quiete della redazione, dove i grafici costruiscono i servizi, pagina dopo pagina, con le immagini più golose e suggestive. Agli "scriventi" spetta naturalmente il compito di redigere i testi, sistemare le ricette, fare tutte le verifiche. Che innescano le contese con i grafici per strappare una riga di testo in più o uno spazio maggiore per la didascalia. Ma loro, inflessibili, non cedono (quasi) mai.

Dall'alto: Francesca e Paolo, in segreteria; Mario, dell'Ufficio tecnico, commenta con Livia le prove colore, mentre in redazione, Miriam è al telefono con uno chef. Michela, Mauro, Enza e Alessandro sfogliano il numero appena uscito; Cristiana, Maria Teresa e Loredana sorridono davanti a un titolo divertente e Laura controlla le ultime pagine della rivista.

























Attenzione agli ultimi dettagli

Prima di mandare la rivista in tipografia, facciamo le prove di stampa di tutte le pagine per verificare l'effetto che avranno sulla carta. Pennarello alla mano, direttore e art director segnano le ultime modifiche da fare prima del famoso "visto, si stampi". L'ultima pagina ad essere approvata è sempre la copertina: le foto bellissime sono tante e scegliere non è facile. In realtà Laura sa da subito qual è l'immagine giusta, ma si prende tutto il tempo per sperimentare le alternative. E poi confermare la prima scelta: apriamo con la torta di cioccolato!

Dall'alto nell'ufficio grafico: Patrizia dà un'ultima occhiata al suo impaginato; per sostituire una foto Diego si confronta con Loredana e Laura che, sotto, corregge il titolo di una ricetta; Cristina e Roberto, autore del progetto, discutono del sommario.


IL PRINCIPIANTE.
IL LAVORO NOBILITA.
Un principe così lo vedi solo su Cielo. Emanuele Filiberto si mette alla prova con i lavori di tutti i giorni, scelti per lui dal pubblico di Cielo.
TUTTI I MARTEDÌ ALLE 21.00
cielotv.it
cielo
CANALE 26

Sale &

INDISPENSABILI IN CUCINA, SONO I MAGNIFICI DUE CHE HANNO DATO IL NOME ALLA NOSTRA RIVISTA. SIMBOLI DI SAPORE E DI AROMA, HANNO UNA STORIA PIÙ CHE AVVENTUROSA. ECCOLI IN UNA SERIE DI RICETTE CHE LI VEDONO PROTAGONISTI

a cura di Enza Dalessandri, testo di Mariarosa Schiaffino, ricette di Alessandra Avallone, foto di Adriano Brusaferri, styling di Alessandra Salaris con Ambra Fabiano



Dall'alto: sale rosso delle Hawaii, "nero" indiano, nero delle Hawaii, Maldon, rosa dell'Himalaya e affumicato su vassoio in ceramica gres di Paola Paronetto. Indirizzi a pagina 8



Dall'alto: pepe di Sichuan, rosa, nero, bianco, verde e di Penja su vassoio in ceramica gres di Paola Paronetto. Indirizzi a pagina 8

&pepe

Venticinque anni fa, quando in Mondadori si preparava il lancio di una rivista di cucina, qualcuno suggerì quel Sale&Pepe che mise tutti d'accordo. Era divertente, insolito e dava subito l'idea di gusto e di aroma, di intelligenza (il sale) e di fantasia (il pepe), di tradizione e di novità insieme. Così è stato. Ed oggi eccoci qui a festeggiare i nostri 25 anni eleggendo sale e pepe a tema del mese. Coppia impareggiabile, oggi si presenta in tavola in contenitori preziosi o di design, eleganti o divertenti. E sempre più spesso nei macinini, che assicurano il piacere della fragranza aggiunta "al momento". Ciascuno dei due ha rivendicato la propria identità, ha diversificato le sue proposte e trovato saliere e soprattutto pepiere che ne rispettano l'essenza. Oggi possiamo parlare di sali e di pepi, scoprendone colori, provenienze e gusti differenti. In realtà, è sempre una coppia affiatata. Se il sale, che esalta il gusto, è indispensabile - provate a dimenticare di salare l'acqua della pasta... - il pepe, con il suo inconfondibile aroma, entra in moltissimi piatti, in tutto il mondo, e resta la spezia più ama-

> segue a pag. 30



PATATE MISTE FRITTE AL SALE MALDON E PEPE MISTO

PER 4 PERSONE
1 patata a buccia rossa - 1 patata a buccia chiara - 1 piccola patata dolce a polpa rossa - 1 piccola patata dolce a polpa bianca - 2 patate violette (vitelotte) - 1,5 litri di olio di semi di arachide per friggere - 1 cucchiaino di sale Maldon - 1 cucchiaino di pepe misto (rosa, verde, nero) in grani

● **1** Spazzolate le patate sotto l'acqua, asciugatele e affettatele sottili con la mandolina. Sciacquatele in acqua fredda per eliminare l'amido (tenete separate le patate violette per evitare che colorino le altre), poi asciugatele molto bene con la carta assorbente da cucina.
● **2** Scaldate l'olio in una padella antiaderente, friggetevi le patate, poche alla volta e scolatele sulla carta assorbente da cucina. Per renderle più croccanti passatele nel forno ventilato a 80° per 30 minuti.
● **3** Pestate il pepe misto, mescolatelo con i fiocchi di sale maldon e distribuite la miscela sulle patate appena prima di servirle.

FACILE
● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 40 minuti** ● **260 cal/porzione**

> segue da pag. 29

ta e diffusa. Tutti e due hanno avuto una storia avventurosa. Pur essendo molto abbondante in natura, il sale è stato sempre prezioso, tutt'altro che alla portata di tutti. Addirittura era odiosamente tassato! I romani pagavano i soldati con una parte di sale, da qui la parola salario, ma anche i termini insalata, salumi, salamoia derivano dal sale. Il popolo, che ne aveva poco, lo teneva in gran conto e perciò il sale è anche un simbolo: si dice "sale in zucca" per dire acutezza d'ingegno e "sale della vita" per indicare quello che le dà sapore e valore. Anche il pepe non scherza coi simboli, perché esprime vivacità, stimolo, malizia, fascino, calore... Originario dell'India, è stato al centro di traffici, spedizioni oceaniche, guerre feroci e per secoli fu usato come moneta. Tempi lontanissimi, ormai. Eppure, questi condimenti quotidiani sono tutt'altro che scontati.

Tutte le sfumature del bianco

Rispetto al sale comune, che è semplice cloruro di sodio, meglio quello marino, che in genere non viene raffinato e contiene oligominerali benefici. Fra i sali speciali, da usare crudi, l'inglese Maldon è prediletto dagli chef: le sue sottili, croccantissime scaglie si accordano, per contrasto, a consistenze morbide, persino al cioccolato. Dalla Francia, l'elegante fleur de sel, dal potere salante poco pronunciato, ri-

> segue a pag. 32

GAMBERI CON SALE DI CERVIA E PEPE DI SICHUAN

PER 4 PERSONE
400 g di code di gamberi o mazzancolle - 2-3 cucchiai di amido di mais - olio di semi di arachide per friggere - 1/2 cucchiaino di sale di Cervia o altro sale dolce - 1/2 cucchiaino di pepe di Sichuan

● **1** Immergete i gamberi in acqua tiepida salata per 5 minuti, scolateli, sgusciateli e asciugateli molto bene con la carta assorbente da cucina. Setacciate l'amido di mais sui gamberi e scuoteteli per eliminarne l'eccesso. Pestate il sale con il pepe.
● **2** Scaldate l'olio di arachidi e immergetevi i gamberi, pochi alla volta. Friggeteli per 30-40 secondi e scolateli sulla carta assorbente da cucina.
● **3** Scaldate una padella antiaderente o uno wok senza condimenti, aggiungete il mix di sale e pepe, unite i gamberi e mescolateli per 30 secondi con la miscela fino a rivestirli uniformemente. Serviteli subito, caldissimi.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 10 minuti**
● **140 cal/porzione**

Sedia di Draga Obradovic, piatto in ceramica decorato Isi, bicchierino e cucchiaino in vendita da High Tech. A sinistra: piatti Gamme Bio-Ola Ronde di Paola Paronetto. Indirizzi a pagina 8



> *segue da pag. 30*

spetta il gusto di carni, pesci e verdure e aggiunge un tocco inconfondibile alla salse caramellate. Tra i sali italiani quello "dolce" di Cervia ha una purezza assoluta e un sapore pulito, ideale sul pesce. Ci sono poi sali aromatizzati alle spezie e alle erbe, quelli affumicati al fumo di legna che vengono dal Nord Europa, quello rosa dell'Himalaya, purissimo, estratto dalla montagna che contiene tracce di ferro: tutti particolarmente indicati sulle carni alla griglia o anche in salsine con panna acida e cipolla. Sempre di anima robusta, adatti a pietanze di carattere o per ravvivare insalate a base di radicchi, sono il rosso e il nero delle Hawaii: di sapore vivace il primo, deve la sfumatura alla presenza dell'argilla e del ferro; leggermente affumicato con un retrogusto amarognolo il secondo, è un vero "all black" grazie ai minerali della lava vulcanica e al carbone attivo, che viene aggiunto durante l'essicazione. A dispetto del nome, il "sale nero" che arriva dall'India ha in realtà colore rosato e un inconfondibile odore sulfureo che ben si abbina alle uova e agli asparagi. Ma attenzione: il sale non è solo condimento. Magnifica la cottura al sale, per esempio del filetto: basta mettere la carne su uno strato di sale grosso, porre in forno ad alta temperatura pochi minuti per parte... et voilà.

Nero, ma non solo

Esistono centinaia di specie di pepe, ma il più diffuso è quello nero: le bacche, raccolte mature, sono fatte secca-

> *segue a pag. 35*



A sinistra: sedia di Draga Obradovic, piatto in vendita da High Tech, forchetta Mepra. Indirizzi a pagina 8



BRACIOLA DI MAIALE CON SALE ROSSO, SALE NERO E PAPRICA

PER 4 PERSONE
4 braciole di maiale - 1 cucchiaino da caffè di paprica affumicata - qualche rametto di timo fresco - 200 g di zucca pulita - 120 g di riso venere - 1 spicchio di aglio - 2 rametti di prezzemolo - olio extravergine d'oliva - 1/2 cucchiaino di sale rosso delle Hawaii - 1/2 cucchiaino di sale nero delle Hawaii - sale

● **1** Lessate il riso venere in acqua salata per 30 minuti e scolatelo. Pestate insieme il sale rosso e il sale nero, senza renderli troppo fini. Condite e le braciole con la paprica e la miscela di sali. Aggiungete le foglie di timo, avvolgete ogni braciola nella carta da forno e chiudete il pacchetto con uno stecchino.
● **2** Tagliate a dadini la zucca, saltatela in padella con 2 cucchiai di olio e l'aglio. Salatela e portatela a cottura.
● **3** Scaldate una padella antiaderente, appoggiatevi le braciole impacchettate e fatele cuocere senza condimento un minuto per parte. Terminate la cottura della carne in forno per 5 minuti a 180°. Servite le braciole impacchettate e accompagnatele con il riso guarnito con i dadini di zucca e il prezzemolo tritato.

FACILE
● Preparazione 25 minuti ● Cottura 50 minuti ● 335 cal/porzione

SARDE A SCOTTADITO SUL SALE GROSSO

PER 4 PERSONE
16 sarde - 2 manciate di erbe fresche miste (prezzemolo, timo, maggiorana, rosmarino salvia) - pane alle noci - olio extravergine d'oliva - 1 kg di sale grosso - pepe nero

● **1** Incidete la pancia delle sarde, svuotatele senza aprirle troppo, sciacquatele e asciugatele bene con la carta assorbente da cucina. Tritate le erbe nel mixer, unite il sale grosso e azionate ancora per 10 secondi.
● **2** Versate il sale aromatizzato in uno strato alto un dito in una padella di alluminio e scaldatelo sulla fiamma per alcuni minuti. Quando è caldo al tatto, disponetevi sopra le sarde, coprite con un foglio di alluminio e cuocete per 3 minuti, controllando la cottura (può variare in base alla dimensione dei pesci).
● **3** Trasferite le sarde su un piatto, conditele con un filo di olio e pepe appena pestato nel mortaio e servitele subito con il pane alle noci.

FACILISSIMA
● **Preparazione 30 minuti**
● **Cottura 3 minuti**
● **155 cal/porzione**



Piano in resina di Aurel K Basedow e Draga Obradovic, vassoio in porcellana in vendita da High Tech. A destra: vassoio in ceramica di Paola Paronetto, forchetta Mepra. Indirizzi a pagina 8.



RADICI IN CROSTA DI SALE AL PEPE ROSSO

PER 4 PERSONE
1 testa di sedano rapa media - 1 barbabietola media - 3 albumi - parmigiano reggiano - aceto balsamico - olio extravergine d'oliva - 1, 5 kg di sale grosso - pepe rosso

• **1** Scaldate il forno a 160°. Mescolate il sale con gli albumi, aggiungendone uno alla volta, finché sembra sabbia bagnata. Foderate una ciotola con un foglio di alluminio, mettete un po' di sale sul fondo, appoggiatevi sopra il sedano e coprite completamente con altro sale.
• **2** Chiudete il foglio di alluminio intorno al sale e al sedano. Procedete allo stesso modo per la barbabietola. Cuocete in forno la barbabietola per un'ora e 15 minuti e il sedano per un'ora e mezzo.
• **3** Rompete le croste di sale, sbucciate le radici, tagliatele sottili e servitele calde con l'aggiunta di scaglie di parmigiano, l'olio emulsionato con l'aceto balsamico e il pepe pestato grossolanamente.

FACILISSIMA
• Preparazione 15 minuti • Cottura 1 ora e 30 minuti • 150 cal/porzione

> segue da pag. 32

re al sole. Il pepe verde e quello bianco appartengono alla stessa pianta, il Piper nigrum: il primo, da bacche acerbe, è poco piccante e ha sapore fruttato e fresco. Il pepe bianco si ottiene togliendo la pellicola esterna delle bacche mature: si usa nei cibi chiari, per ragioni estetiche.

Falsi parenti da terre lontane

Assomiglia a quello nero, ma in realtà il pepe di Sichuan, originario della Cina, appartiene a un altro genere di piante, lo Zanthoxylum. Della sua bacca non si usano i semi, ma i gusci che li contengono: vanno tostati o saltati in padella per liberare gli oli aromatici ed esaltarne il gusto speziato e legnoso, che ben si sposa a carne e pollame. Anche il pepe rosa, che arriva dagli altopiani del Sud America, appartiene a un'altra pianta, della famiglia delle Anacardiacee: il sapore delicato e resinoso, lievemente piccante, è perfetto con le salse alla panna, per pesce e pollame. È invece un pepe in senso stretto quello di Penja, dal Camerun, coltivato su suolo vulcanico e raccolto a mano: quello bianco è ideale per paste, pesci e dessert, mentre il nero esalta il gusto delle carni rosse. Raccomandazione: se acquistate un pepe pregiato, sceglietelo in grani e macinatelo al momento. Anche in tavola potete mettere un macinapepe: ce ne sono di stupendi, che fanno venir voglia di aggiungere aroma anche solo per la felicità di girare la rotellina e intanto sentire il profumo che arriva al naso.



Vassoio in ceramica gres di Paola Paronetto. Indirizzi a pagina 8

SALSA CARAMELLO AL FLEUR DE SEL

PER 6 PERSONE
220 g di zucchero - 80 g di burro a pezzetti - 1,2 dl di panna fresca - 1 cucchiaino di fleur de sel - frutta fresca a scelta

● **1** Versate lo zucchero con 60 ml di acqua in una casseruola, mescolate a fuoco medio finché lo zucchero si scioglie, lasciate bollire senza mescolare e, quando lo zucchero prende un colore ambrato, aggiungete il burro, incorporandolo con la frusta finché si scioglie.
● **2** Fuori dal fuoco unite la panna e mescolate, poi unite il sale e lavorate la salsa finché risulta perfettamente liscia. Lasciatela intiepidire e versatela in una ciotola.
● **3** Servite la salsa con la frutta tagliata a spicchi o a dadi da intingere direttamente nella ciotola. È ottima anche sul gelato alla vaniglia o su un dolce alle mele.

FACILE ● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 5 minuti** ● **300 cal/porzione**



IN TOSCANA, LI ESALTA LA BISTECCA
Per parlare di sale e pepe siamo andati in Toscana, dove sono tradizionalmente usati senza risparmio e con molto rispetto. Silvia Baracchi è la chef del Ristorante Il Falconiere di Cortona (località San Martino 370, tel. 0575 612616), stella Michelin 2011. Talento naturale, Silvia ha trasformato la cucina di famiglia in un'esperienza ad alto livello, sempre restando legata al territorio.
Quale sale utilizza abitualmente?
Diversi, secondo le ricette. Mi piace molto quello rosato dell'Himalaya perché dà sapore senza salare troppo e quello nero delle Hawaii, arricchito da elementi minerali vulcanici. Senza contare che hanno anche un valore ornamentale non trascurabile.
In quale piatto sale e pepe hanno il miglior risalto?
La bistecca, certamente. Ma tutti e due vanno usati sempre dopo la cottura della carne. Quando la bistecca è pronta, io la condisco con una manciata di sale a cristalli piuttosto grossi, che poi tolgo. È poi la volta del pepe, macinato grossolanamente. Poche gocce del nostro olio ed eccola servita con tutti i suoi umori e aromi.



Delicatissima trota

LA PIÙ COMUNE TRA I PESCI D'ACQUA DOLCE HA CARNI MAGRE E LEGGERE E GUSTO PULITO. SQUISITA APPENA LESSATA CON UN CUCCHIAIO DI MAIONESE, SI PRESTA ANCHE A PIATTI INSOLITI E SFIZIOSI

a cura di Mariateresa Carlucci, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/Studio XL, styling di Barbara Mantovani e Sissi Valassina

CARPACCIO SCOTTATO CON AGRUMI E MENTA

PER 4 PERSONE
400 g di filetto di trota salmonata tagliata a carpaccio - 2 arance - 2 pompelmi rosa - un limone - una piccola cipolla rossa di Tropea - un rametto di menta - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

1 Spremete il limone, un'arancia e un pompelmo, raccogliendo il succo in una ciotola; unite 4-5 foglie di menta spezzettate, una presa di sale e una macinata di pepe e versate tutto sul carpaccio di trota disposto in una pirofila o in una teglia.
2 Unite la cipolla tagliata a fettine sottili, coprite il recipiente e lasciate marinare il pesce in frigorifero per 2-3 ore. Poco prima di servire, sbucciate al vivo l'arancia e il pompelmo rimasti; riducete gli agrumi a fettine sottili raccogliendo il succo emesso in una ciotola e suddivideteli nei piatti.
3 Scolate il carpaccio dalla marinata; scaldate una larga padella antiaderente, versate un filo d'olio e cuocete le fettine per pochi secondi. Suddividetele nei piatti e condite con 4 cucchiai d'olio emulsionati con il succo raccolto, una presa di sale, una macinata di pepe e, se vi piace, poca menta spezzettata.

FACILISSIMA
Preparazione 10 minuti + riposo • **Cottura 5 minuti** • **250 cal/porzione**



Piatto Bitossi Home, bicchiere e tessuto Zara Home, indirizzi a pagina 6

FILETTI LESSATI AL VINO CON VERDURE

PER 4 PERSONE
4 trotelle pulite di 250 g circa - 4 dl di vino bianco - un rametto di prezzemolo - una foglia d'alloro - un rametto d'aneto - 4 carciofi - 4 carote - un cucchiaino di senape all'antica - un cucchiaio d'aceto di mele - olio extravergine d'oliva - sale

1 Versate il vino in una pesciera, unite le erbe aromatiche e le trotelle pulite e lavate; portate a ebollizione, aggiungete una presa di sale e cuocetele per 5 minuti. Spegnete e lasciate intiepidire i pesci nel brodo di cottura.

2 Nel frattempo, pulite i carciofi e le carote; tagliate i primi a metà, eliminate il fieno centrale e cuoceteli in acqua bollente salata per 7-8 minuti. Pelate le carote, lavatele velocemente, tagliatele a bastoncini e cuocetele in altra acqua bollente per 3-4 minuti, in modo che rimangano molto al dente.

3 Emulsionate la senape con l'aceto, una presa di sale e 4 cucchiai d'olio. Scolate le trotelle, sfilettatele ed eliminate pelle e lische. Disponete i filetti ottenuti nei piatti con le verdure, condite con la vinaigrette alla senape e servite.

FACILE
Preparazione 5 minuti · Cottura 10 minuti · 205 cal/porzione



Piatto Galleria Luisa Delle Piane, bicchere, posate e tovaglietta Zara Home, pesciera Baldassarre Agnelli. Nella pagina accanto: piatto Bitossi Home, tessuti Silva, posate Paloma Props. Indirizzi a pagina 8



TROTELLE AL CARTOCCIO

PER 4 PERSONE
4 trotelle pulite di 250 g circa - 30 g di finocchietto - 100 g di olive taggiasche snocciolate - uno scalogno - un cucchiaio di capperini sott'aceto - una dozzina di pomodorini semisecchi sott'olio - 4 cucchiai di vermut dry - un pizzico di peperoncino piccante in polvere - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Lavate le trotelle sotto l'acqua fredda e, se non è stato fatto, togliete le branchie. Asciugatele con carta da cucina, salate leggermente la cavità ventrale e farcitele con il finocchietto pulito e spezzettato e le olive.
- **2** Ricavate 4 rettangoli di carta da forno e disponete una trotella al centro di ognuno. Cospargetele con il peperoncino, i capperini lavati e leggermente strizzati, lo scalogno sbucciato e tagliato a lamelle sottili e i pomodorini.
- **3** Condite ogni trota con 2 cucchiai d'olio e uno di vermut; chiudete i cartocci ripiegando i lembi, sigillateli con stecchi di legno e cuocete in forno a 200° per circa 20 minuti. Lasciate riposare per 5 minuti e servite.

FACILE
Preparazione: 10 minuti • Cottura: 20 minuti • 295 cal/porzione



TERRINA DI TROTA E VERDURE

PER 4 PERSONE
2 trotelle pulite, sfilettate e private della pelle - 100 g di zucca già pulita - 100 g di sedano rapa - 2 patate medie - una zucchina - 200 g di maionese - 2 dl di brodo di pesce - 10 g di finocchietto - un cucchiaio di vino passito

● **1** Tagliate la zucca e il sedano rapa a fettine sottili e cuoceteli a vapore per 6-7 minuti o fino a che risultano cotti. Sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a lamelle con una mandolina, trasferitele in una casseruola con acqua fredda e cuocetele per 5 minuti dall'inizio dell'ebollizione.
● **2** Lavate la zucchina, asciugatela, spuntatela e tagliatela a nastro. Rivestite con carta da forno uno stampo da plum cake della capacità di un litro, disponete 2 filetti sul fondo, proseguite alternando verdure e pesce fino a esaurire gli ingredienti, terminando con la trota. Premete gli strati con il palmo della mano per compattarli e versate il brodo di pesce nella terrina.
● **3** Trasferite lo stampo in forno a 180° e cuocete la terrina per circa 30 minuti. Lasciatela raffreddare prima di sformarla; quindi trasferitela su un piatto di portata e mettetela in frigo per un'ora. Tritate fine il finocchietto e mescolatelo con la maionese e il passito. Servite la terrina a fette con la salsa a parte.

FACILE
● **Preparazione: 10 minuti** ● **Cottura: 30 minuti** ● **270 cal/porzione**

SCALOPPE CROCCANTI ALLE MANDORLE

PER 4 PERSONE
500 g di filetti di trota salmonata - 2 uova - 50 g di semola - 80 g di mandorle con la buccia - un cespo di puntarelle - un cuore di sedano bianco - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Eliminate le eventuali lische rimaste nei filetti con l'aiuto di una pinzetta, tritate grossolanamente le mandorle e mescolatele con la semola. Rompete le uova in una ciotola, unite una presa di sale e sbattetele bene con una forchetta.
● **2** Tagliate i filetti di trota a trancetti, passateli prima nelle uova, poi nel composto di semola e mandorle e lasciateli riposare per mezz'ora in frigo. Nel frattempo, pulite le puntarelle e il sedano, tagliate entrambi a julienne e metteteli a bagno in una ciotola piena d'acqua e ghiaccio, per farli arricciare e renderli più croccanti.
● **3** Sciogliete il burro in una padella antiaderente, versate 3-4 cucchiai d'olio e friggetevi le scaloppe di trota 2 minuti circa per lato, o fino a quando risultano dorate e croccanti; scolatele su carta da cucina e servitele con le verdure a julienne scolate, asciugate bene e condite con sale e un filo d'olio.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 5 minuti** ● **425 cal/porzione**



Piatto e ciotolina Rina Menardi, posata Galleria Nicola Quadri. Nella pagina accanto: vassoio Galleria Nicola Quadri, salsiera, bottiglia e posate Galleria Luisa Delle Piane, piattini Bitossi Home. Indirizzi a pagina 8

Il soufflé

IN FRANCESE SIGNIFICA "SOFFIATO". SOFFICE COME UNA NUVOLA E LEGGERMENTE DORATO, VA SERVITO APPENA SFORNATO ALTRIMENTI SI SGONFIA. BELLEZZA EFFIMERA MA SAPORE DIVINO

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi

L'invenzione di questo piatto sembra risalire alla fine del Settecento: se ne parla per la prima volta nel libro " L'art du cuisinier", pubblicato nel 1814 dal gastronomo Antoine Beauvilliers e nello stesso periodo nel volume "The French Cook", di Louis Eustache Ude dove, come scrive lo stesso autore, si inaugura "...un nuovo metodo per preparare cene eleganti....". Perché di eleganza si tratta, quando si parla di soufflé. Ricordiamo la Sabrina dell'omonimo film di Willy Wilder: per diventare donna di charme si iscrive alla prestigiosa scuola del Ritz di Parigi e scopre i segreti dell'alta cucina, incominciando proprio dal soufflé. Dopo l'insuccesso del primo tentativo supera brillan-

> segue a pag. 46





SOUFFLÉ AL FORMAGGIO

PER 6 PERSONE
60 g di farina - 3 dl di latte - 5 uova - 80 g di burro - 70 g di emmentaler - 50 g di grana padano non troppo stagionato - noce moscata - sale - pepe

● **1** Togliete le uova dal frigorifero almeno un'ora prima; grattugiate il grana e riducete a scagliette l'emmentaler con la grattugia a fori grossi. Lasciate ammorbidire 20 g di burro e, usando una larga pennellessa, imburrate bene il fondo e le pareti di 6 stampini monoporzione o di uno stampo da soufflé di 18 cm; cospargete le pareti con 2 cucchiai di grana e riponeteli in un luogo fresco. ● **2** Scaldate il latte senza farlo bollire. Fate fondere a fuoco basso il rimanente burro in una casseruolina a fondo spesso senza fargli prendere colore. ● **3** Aggiungete in un solo colpo la farina e mescolate energicamente con un cucchiaio di legno, fino a ottenere un composto molto denso. ● **4** Incorporate a poco a poco, versandolo a filo e senza mai smettere di mescolare, il latte caldo; alzate un po' la fiamma e continuate la cottura, sempre mescolando, per una decina di minuti: dovrete ottenere una besciamella densa e omogenea; se si è formato qualche piccolo grumo sbattete bene con una frusta a mano. Prima di togliere dal fuoco condite con sale, pepe e una grattata di noce moscata, poi incorporate l'emmentaler e il rimanente grana. ● **5** Trasferite la besciamella in una ciotola e lasciatela intiepidire; sgusciate le uova, separate i tuorli dagli albumi e raccogliete questi ultimi in un recipiente molto capiente. Incorporate 3 tuorli, uno alla volta, alla besciamella: per fare più in fretta potete utilizzare le fruste elettriche a gancio. ● **6** Unite agli albumi un pizzico di sale e montateli a neve con una robusta frusta a mano o con le fruste elettriche: sono pronti quando restano aderenti ai fili della frusta e formano densi pennacchi. ● **7** Incorporateli al composto a piccole quantità, mescolando delicatamente con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto. ● **8** Accendete il forno. Riprendete gli stampini (o lo stampo) e trasferitevi il composto: dovrete riempirli fino a circa 2 terzi per evitare che durante la cottura trabocchi prima di consolidarsi. Infornate gli stampini a 190° e cuocete per 15-16 minuti (se avete utilizzato un unico stampo infornate a 180° e cuocete per 25-30 minuti). Durante la cottura non aprite mai il forno. Quando i soufflé risulteranno ben gonfi e leggermente dorati sfornateli e portateli subito in tavola.



> segue da pag.44

temente la prova, anche grazie all'aiuto di un anziano barone, probabilmente nostalgico dei fasti della Belle Epoque quando da Maxim's spettacolari soufflés troneggiavano sui tavoli tra coppe di champagne e bottiglie d'annata. Si tratta comunque di una preparazione affrontata da sempre con un certo timore e anche se la ricetta in sé non presenta particolari difficoltà le variabili per una perfetta riuscita sono molte: le giuste proporzioni degli ingredienti, i tempi di cottura, la temperatura del forno, l'utilizzo di stampi di forma e dimensioni adeguate. Un tempo cuochi e pasticcieri alle prime armi seguivano alla lettera le regole dettate dai grandi della cucina. Oggi attrezzature moderne e nuove tecnologie consentono di ottenere ottimi risultati anche ai neofiti.

Scienza o esperienza?

Secondo Hervé This, autore di numerosi libri sulla chimica in cucina, il soufflé non si gonfia solo per la presenza degli albumi montati, a farne raddoppiare il volume sono anche le bollicine prodotte dall'acqua contenuta nel latte e nelle uova. La prova? Basta bucarlo a fine cottura: mentre si sgonfia come un palloncino emette una nuvoletta di vapore. Fin qui la teoria, ma nella pratica quali sono i segreti per servirlo con la sua soffice forma ancora integra? Nessun problema: seguendo passo passo la ricetta porterete in tavola con orgoglio il vostro piccolo capolavoro. E se si smonta? Ricordate agli ospiti che questo piatto ha un'esistenza gloriosa ma breve, come tutte le cose belle della vita. Ma per il palato resta un'esperienza indimenticabile.

BERE GIUSTO
La classicità del soufflé al formaggio merita un vino altrettanto evocativo e raffinato: scegliamo lo Chardonnay Ciardo dell'Azienda Tre Monti, che ricalca molti dei profumi della ricetta e possiede sia la gradualità espressiva per accompagnare nei ricordi la morbidezza del soufflé, sia la statura da bianco asciutto che evita eccessi stucchevoli nelle sensazioni finali e rilancia il desiderio di ripetere l'accoppiamento.





PAROLA DI ESPERTE
Il soufflé non ha segreti per Gabriella Mari e Cristina Blasi, insegnanti della prestigiosa Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu di Firenze (tel. 055 2345468). Ne approfittiamo per soddisfare qualche curiosità.
Perché gli albumi a volte non montano bene? Succede quando le uova sono fresche di giornata e gli albumi si presentano "chiusi" e collosi, ma anche se sono freddi di frigorifero; in ogni caso un pizzico di sale o qualche goccia di limone aiutano a montarli.
Meglio usare le fruste a mano o elettriche? È preferibile montarli a mano, così è meno facile che la "neve" si separi.
C'è qualche accorgimento per incorporarli bene? Si mescola una piccola parte di albumi al composto per ammorbidirlo, poi si incorpora il resto, con movimenti dal basso verso l'alto. L'operazione va fatta il più rapidamente possibile.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE PER GUSTARE UN SOUFFLÉ A REGOLA D'ARTE

RISTORANTE MARDIVINO
Strada Canizzano 44, Treviso, tel. 0422 346542. A pochi passi dalle mura storiche della città una meta sicura dove gustare pesce e crostacei freschissimi cucinati in modo innovativo; tra le tante specialità, antipasti per palati fini, come il delicato soufflé ai gamberetti.

RISTORANTE I LOCANDIERI
Via Tuscolana 289, Grottaferrata, Roma, tel. 06 9456375. In questa villa d'epoca nel parco dei Castelli Romani, la cucina punta su piatti di tradizione e raffinate specialità; ottimo il soufflé: potrete sceglierlo, secondo la stagione, al formaggio, agli spinaci, ai funghi, ai carciofi e al cioccolato.

RISTORANTE IL BATTIBECCO
Via Vittorio Veneto 38, Impruneta (Fi), tel. 055 2313820. Immerso in una secolare pineta alle porte del Chianti, offre ottima cucina, vini pregiati e grande convivialità. Vasta scelta tra piatti di pesce e antipasti di terra, come il soufflé di formaggio alla finanziera e lo sformatino di finocchio alla crema di tartufo; per chiudere in bellezza, tra i tanti dessert, soufflé di cioccolato con crema al Grand Marnier.

RISTORANTE IL SOTTOMARINO
Via Marconi 18, Follonica (Gr), tel. 0566 40772. Grazioso localino a conduzione familiare nel centro del paese, dove si serve pasta rigorosamente fatta in casa e cucina di pesce classica e inedita. Come il soufflé di baccalà su spuma di cipolle e quello al fondente.

RISTORANTE IL SOUFFLÉ
Rue du Mont Thabor, Parigi tel. 0033 142602719. Da oltre 40 anni questo locale signorile vicino alle Tuileries si dedica al piatto da cui ha preso nome. Nella carta un intero menu che ha come protagonista il soufflé, in versione dolce e salata.

BURRO,
BURRO,
BURRO,
O
BURRO?

prealpi

La risposta è: burro su misura per te.
Perchè cucine diverse hanno bisogno di burri diversi
ed è per questo che Prealpi ti fa scegliere tra otto burri differenti.
Il Burro Chiarificato è ad esempio, un burro senz'acqua, proteine e carboidrati:
non schizza in padella, non annerisce alle alte temperature e ne basta molto meno.
Per questo è il burro usato dagli chef
e la scelta obbligata per chi ama preparare piatti a cinque stelle.
E oggi Prealpi te lo propone anche a ridotto contenuto di colesterolo



Prealpi. Ottima scelta.

Lo stampo tagliabiscotti di Pasqua



CON IL PROSSIMO SALE&PEPE IN EDICOLA TROVATE UNO SPECIALE STAMPO TESCOMA PER CREARE DELIZIOSI BISCOTTI PRIMAVERILI. PRATICO, SEMPLICE DA USARE E PULIRE, SUGGERISCE DOLCI IDEE DI FESTA

IN EDICOLA DAL 20 MARZO

SALE&PEPE PIÙ LO STAMPO A SOLI € 9,99

tescoma



BISCOTTINI FANTASIA

PER 40-50 BISCOTTI
250 g di farina - 125 g di burro o margarina - 100 g di zucchero a velo - 1 uovo - 3 g di lievito in polvere - la scorza di mezzo limone - burro per la teglia - farina per la lavorazione

● **1** Lavorate gli ingredienti in un impasto omogeno; mettete in frigo per 2 ore. Stendetelo a uno spessore di 2 mm. Imburrate la teglia e sistematevi lo stampo con il bordo di plastica verso l'alto, cospargete di farina. Aiutandovi con il mattarello stendete l'impasto sullo stampo.
● **2** Passate il mattarello più volte sulla pasta finché tutti i biscotti saranno ben intagliati.
● **3** Sollevate lo stampo, in modo che i biscotti restino sulla teglia. Cuocete nel forno a 150° per 15-20 minuti.
● **4** Rimuovete l'inserto bianco dallo stampo, impastate i ritagli e utilizzate di nuovo il composto.

FACILE ● **Preparazione 20 min + riposo** ● **Cottura 40 min**

Sale e pepe è in vendita anche da solo

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

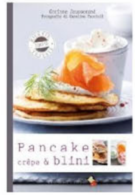
L'esperienza incontra la fantasia in questo volume che apre la nuova collana di Reed Gourmet 'Nuovi Classici', ovvero la grande tradizione dolciaria italiana, vista con occhi diversi. La prima uscita è dedicata alle mignon, uno dei pilastri di quest'arte golosa: firmato da Diego Crosara, maestro pasticcere noto per la sua creatività, è sontuosamente illustrato dal fotografo Roberto Sammartini. L'autore entusiasma e sa coinvolgere professionisti e appassionati insieme, grazie a un trionfo di piccoli dolci, bellissimi, che non tradiscono lo scopo ultimo della pasticceria: gratificare il palato.

MIGNON
di Diego Crosara. Collana Nuovi Classici di Reed Gourmet Ed., a 84 €



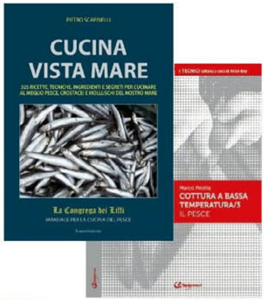
"Gustiamo con gli occhi e ci lasciamo poi avvolgere dal sapore, dalla scioglievolezza, dalla croccantezza che diffondono in noi un senso di benessere, un istante di vera gioia"

Diego Crosara, tratto dall'introduzione



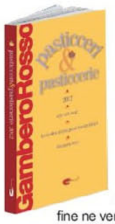
PANCAKE, CRÊPE & BLINI
Bibliotheca Culinaria Editore, a 11,80 €

Solide ricette, gustose e '100% testate' per garantirne la riuscita, sono il motivo conduttore di questa nuova collana di Bibliotheca Culinaria. Questo volume in particolare, 'Pancake, crêpe e blini', è dedicato a tutte quelle irresistibili preparazioni, versatili e sempre gustose, che rallegrano le nostre tavole sotto forma di antipasto o dessert, prima colazione o cocktail, come dolce o salato, realizzate con facilità e tanta fantasia.



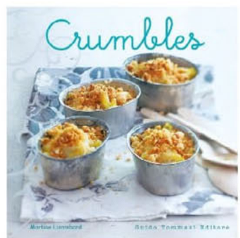
DEDICATO AGLI AMANTI DEL MARE
'Cucina vista mare', Bertani&C Ed. (Per info tel. 0522.577745), a 38 €
'Cottura a Bassa Temperatura: Pesce', Reed Gourmet Ed., a 58 €

Festeggia i 30 anni la Congrega dei Liffi, gruppo emiliano di studio e ricerca sulla cucina di pesce, con 'Cucina vista mare': 300 ricette studiate e perfezionate nei dettagli, complete di tecniche, ingredienti e segreti per cucinare crostacei, pesci e molluschi. Il pesce è protagonista anche nel nuovo volume della collana di Allan Bay e Marco Pirotta sulla 'Cottura a bassa temperatura'. Oltre 60 ricette, chiare e di facile esecuzione. Per chef e appassionati interessati a questa tecnica innovativa, che preserva in modo eccellente le particolarità delle materie prime.



PASTICCERI & PASTICCERIE
Gambero Rosso Edizioni, a 14,90 €

La nuova guida nasce quest'anno per valorizzare il mestiere di pasticcere, dopo una serie di visite anonime, assaggi e confronti in oltre 800 locali, per raccogliere tutte le valutazioni. Alla fine ne vengono selezionati solo 500, con la classifica stilata da 8 grandi maestri del dolce. Tipologie, storie, tradizioni diversissime: chi si meriterà le ambite Tre Torte?



CRUMBLES
Guido Tommasi Ed. a 11,50 €

Il termine nasce dall'inglese 'to crumble', sbriciolare, e ben si adatta a descrivere questa serie golosa di gratin che, oltre ai classici dolci di frutta, sfoggiano ghiotte briciole di pasta sablée su piatti anche salati, di verdure, di carne o di pesce, morbidi e croccanti insieme. Tutte ricette alla portata di ogni abilità e... tasca.



Rustica alla pancetta, pag. 56
Un salume appetitoso e la presenza delle patate novelle conferiscono a questa pizza un gusto robusto, stemperato da uno sfizioso intingolo con erba cipollina e scorza di arancia grattugiata.

Pizza amore mio

25 ANNI FA COLORAVA LA COPERTINA DEL PRIMO SALE&PEPE. OGGI FESTEGGIA L'ANNIVERSARIO CON NOI IN TANTE CREATIVE VERSIONI, PIÙ GOLOSE CHE MAI

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, foto di Adriano Brusaferri, stylist Alessandra Salaris, scelta delle bevande di Sandro Sangiorgi



Rossa con peperoncini dolci e tonno, pag. 56

Una ricetta terra e mare, di sapore fresco e mediterraneo, in cui trionfano i colori. Piacevole al palato il contrasto tra la croccantezza dei peperoncini e la morbidezza della ricotta.

In tutto il servizio, tavolo vintage 100 FA. In questa pagina, ciotolina Fonderia ceramiche Bucci, coltello Opinel. Nella pagina accanto, bicchiere Bitossi, coltello Berti. Indirizzi a pagina 8



BERE GIUSTO
Per la pizza il vino è la scelta migliore. La birra, infatti, non è l'ideale: la sovrapposizione dei lieviti rende l'accostamento poco digeribile e monocorde. Solo sulla versione con la pancetta funziona una amarognola bionda bavarese. Se la pizza ai peperoncini dolci sembra pensata per un rosato calabrese, la trevisana merita un bianco di Conegliano; la brillantezza di un Capri si fonde con gamberi e finocchi e per l'ortolana ci vuole un Frascati.

Ricetta base per la pasta da pizza

Per ottenere circa 500 g di impasto, formate una fontana con 375 g di farina tipo 0, versate al centro 0,6 dl di acqua tiepida, scioglietevi il lievito (6 g se secco, 15 gr se fresco), coprite e lasciate riposare 10 minuti. Quando il lievito si è attivato, distribuite 1 cucchiaino scarso di sale sulla farina (non sul lievito) e lavorate l'impasto aggiungendo altri 0,6 dl di acqua tiepida e 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva. Impastate per alcuni minuti finché sentite che la pasta "risponde", diventando liscia ed elastica. Formate una palla, ungetela d'olio, mettetela in un'ampia ciotola e copritela con un telo umido. Disponete la ciotola in un luogo tiepido (anche una credenza) e lasciate lievitare per un paio di ore, finché la pasta raddoppia di volume. Sgonfiatela delicatamente con le mani e poi lasciate riprendere la lievitazione per 20-30 minuti. A questo punto allargate l'impasto sul piano di lavoro infarinato oppure direttamente nella teglia unta d'olio. Se la pasta è troppo elastica e si ritira molto, lasciatela riposare qualche altro minuto prima di stenderla.

VOLETE ALTRE IDEE PER PREPARARE LA PIZZA IN CASA? CONSULTATE LA NUOVA APP DI SALE&PEPE: SCOPRITE COME INSTALLARLA A PAGINA 114



Robusta alla trevisana e pasta di salame, pag. 56
Ecco un mix di sapori forti, in grande equilibrio: dall'amarognolo della trevisana al gusto tondo della pasta di salame, dall'affumicato della ricotta al tocco pungente del cipollotto fresco.

Tovagliolo Linum.
Indirizzi a pagina 8



Ortolana con carciofi, spinaci e raspadura pag. 56

Una ricetta di anima campagnola arricchita dal tocco saporito della raspadura: ovvero quelle sottili sfoglie di grana lodigiano che da tempo immemore allietano la tavola lombarda.



Piatto in legno Fiorirà un giardino, piatto in ceramica Asa, coltello Berti, bicchierini in gres Fonderia ceramiche Bucci, tovagliolo La Rinascente. A sinistra: tessuto La gallina matta, ciotoline Fonderia ceramiche Bucci. Indirizzi a pagina 8

Raffinata con limone, finocchi e gamberi, pag. 57

Delicata e chic, questa pizza è insolita nella forma e negli ingredienti: va infatti irrorata con una salsina a base di limone sotto sale; un prodotto prelibato che si trova nei negozi di etnia mediorientale.



RUSTICA ALLA PANCETTA

PER 6 PERSONE
500 g di pasta da pizza (a pag. 52) - 6 cucchiai di salsa di pomodoro - 150 g di patate novelle lessate - 200 g di mozzarella - 100 g di pancetta affettata sottile - 1 arancia non trattata - qualche filo di erba cipollina - 1 cucchiaio di aghi di rosmarino - 2 rametti di origano - 8 foglie di salvia - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Preriscaldate il forno a 240°. Tritate il rosmarino, l'erba cipollina, l'origano e metà della salvia e distribuite il battuto sulle fette di pancetta con 2 cucchiai di olio, la scorza grattugiata di mezza arancia e una macinata di pepe. Mescolate la pancetta con il condimento e fate riposare al fresco.
2 Stendete la pasta in una teglia tonda di 22-24 cm di diametro unta con poco olio. Coprite con la salsa di pomodoro leggermente salata, unite le patate a fettine e condite con olio, sale, pepe e la salvia rimasta.
3 Infornate per 10 minuti abbassando la temperatura a 220°, poi distribuite la mozzarella tritata sulla pizza e proseguite la cottura per 5 minuti. Infine aggiungete la pancetta e cuocete ancora 5 minuti.

FACILISSIMA
Preparazione 20 minuti • **Cottura 20 minuti** • **470 cal/porzione**



ROSSA CON PEPERONCINI DOLCI E TONNO

PER 6 PERSONE
500 g di pasta da pizza (a pag. 52) - 6 cucchiai di salsa di pomodoro - 2 spicchi di aglio - 300 g di peperoncini dolci - 200 g di ricotta - 200 g di tonno sott'olio - poche foglie di rucola - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Preriscaldate il forno a 240°. Stendete la pasta in una teglia rettangolare di 24x32 cm unta con poco olio. Coprite con la salsa di pomodoro salata e lasciate riposare 10 minuti.
2 Lavate i peperoncini, asciugateli e tagliateli a metà. Rosolate l'aglio a fettine in 4 cucchiai di olio, prelevate l'aglio dorato (tenendolo da parte), unite i peperoncini e cuoceteli finché diventano teneri. Scolateli e salateli.
3 Mettete in forno la base della pizza per 10 minuti, poi aggiungete la ricotta e i peperoncini e proseguite la cottura per 10 minuti abbassando la temperatura a 220°. Completate con il tonno, le chips di aglio, la rucola e una macinata di pepe e servite.

FACILISSIMA
Preparazione 15 minuti • **Cottura 20 minuti** • **380 cal/porzione**



ROBUSTA ALLA TREVISANA E PASTA DI SALAME

PER 4 PERSONE
350 g di pasta da pizza (a pag. 52) - 2 cespi di insalata di trevisana - 1 spicchio di aglio - 150 g di pasta di salame - 1 cipollotto - 200 g di mozzarella di bufala - 50 g di ricotta affumicata da grattugia (facoltativo) - aceto di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Preriscaldate il forno a 220°. Stendete la pasta in una teglia quadrata di 24 cm di lato unta con poco olio e lasciatela riposare 10 minuti.
2 Lavate le foglie della trevisana, sgocciolatele e saltatele in padella con 2 cucchiai di olio e l'aglio. Salate quando l'insalata inizia a sgonfiarsi e spruzzate con 1 cucchiaio di aceto. Cuocete ancora per 1 minuto, togliete dal fuoco e distribuite le foglie sulla pasta. Nella padella della trevisana fate rosolare la pasta da salame sbriciolata. Affettate il cipollotto separando la parte verde da quella bianca e distribuite quest'ultima sulla pizza insieme alla pasta da salame dorata. Cuocete in forno per 15 minuti.
3 Aggiungete la bufala affettata, la parte verde del cipollotto, un filo di olio crudo e pepe. Mettete nuovamente la pizza in forno per 1 minuto e servitela aggiungendo a piacere una grattata di ricotta affumicata.

FACILISSIMA
Preparazione 20 minuti • **Cottura 25 minuti** • **535 cal/porzione**



ORTOLANA CON CARCIOFI, SPINACI E RASPADURA

PER 4 PERSONE
300 g di pasta da pizza (a pag. 52) - 4 cucchiai di salsa di pomodoro - 1 cipolla rossa - 4 carciofi - 40 g di spinacini - 2 cucchiai di olive nere taggiasche - 2 cucchiaini di capperi sott'aceto - 50 g di raspadura di grana (in alternativa potete usare il grana a scaglie) - 4 cucchiai di aceto di vino bianco - olio - sale - pepe

● **1** Stendete la pasta in un quadrato irregolare sulla placca del forno unta con poco olio e lasciatela lievitare coperta con un canovaccio per 30 minuti. Conditela con la salsa di pomodoro salata e stemperata con un cucchiaio di olio e uno di acqua. Affettate la cipolla finemente, sciacquatela e distribuitela ancora bagnata sulla pasta.
● **2** Pulite i carciofi, tagliateli a spicchi e cuoceteli in acqua bollente salata e acidulata con l'aceto per 5 minuti, Sgocciolateli, saltateli in padella con un filo di olio per qualche minuto.
● **3** Cuocete la pizza in forno già caldo a 220° per 20 minuti. Aggiungete le olive, i capperi e i carciofi e proseguite la cottura per 5 minuti. Completate con gli spinacini crudi, la raspadura o, in alternativa, il grana a scaglie e pepate a piacere.

FACILISSIMA
● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 30 minuti ● 360 cal/porzione



RAFFINATA CON LIMONE, FINOCCHI E GAMBERI

PER 4 PERSONE
300 g di pasta da pizza (a pag. 52) - 24 code di gambero - 1 limone non trattato - 1 cuore di finocchio - una manciata di germogli misti - 1 striscia di limone conservato sotto sale (si trova in barattoli negli alimentari mediorientali) - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Preriscaldate il forno a 220°. Dividete la pasta in 4 panetti e lasciateli riposare per 10 minuti. Stendeteli con il matterello formando 4 lingue lunghe e strette e allineatele su una teglia rivestita con carta da forno.
● **2** Affettate finemente il limone, conditelo con sale e pepe e distribuitelo sulla pasta. Cuocete le lingue per 10 minuti nel forno caldo. Intanto, sgusciate i gamberi, affettate finemente il finocchio e condite entrambi con sale, olio e pepe.
● **3** Aggiungete il mix sulle strisce di pasta e proseguite la cottura per 5 minuti o finché i gamberi sono cotti. Nel frattempo, frullate la striscia di limone sotto sale (se non la trovate potete usare la scorza di un limone) con 3 cucchiai di acqua e 3 di olio. Completate le pizze con i germogli e servite con l'olio al limone a parte.

FACILISSIMA
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 15 minuti ● 410 cal/porzione








i protagonisti del gusto
the chef star
le sommelier
the foodblogger
the beekeeper
the sweety girl
the brewmaster
the miss tools
the foodies
the fisherman
T
7
TASTE
10 - 12 MARZO 2012
STAZIONE LEOPOLDA FIRENZE
www.pittimmagine.com
organizzato da
PITTI IMMAGINE
in collaborazione con
fuori di
TASTE
eventi di Gusto
in città
design _ the creatures factory
+39 055369931 | taste@pittimmagine.com

I cestini di Miriam

IN REDAZIONE DAL PRIMO NUMERO DI SALE&PEPE, HA INIZIATO MIGLIAIA DI LETTRICI ALLA CUCINA. PER UN GIORNO PASSA DALLA TASTIERA DEL MAC AI FORNELLI, CON UGUALE TALENTO

di Enza Dalessandri, foto di Michele Tabozzi

Qualche anno fa, appena ho messo piede in redazione a Sale&Pepe, lei era già un mito. La guardavo con il timore reverenziale dovuto a chi ha una straordinaria padronanza della materia, a chi è depositario di un grande patrimonio di conoscenze. Ma sono bastati il suo sguardo limpido e il sorriso complice per scoprire che di quel sapere gastronomico Miriam non è una custode gelosa, come vorrebbe l'immaginario: al contrario, è sempre pronta a sciogliere i dubbi dei colleghi e a condividere ricette, trucchi e segreti con le lettrici. Soave e schiva, ispirata e rigorosa, Miriam comunica in ogni suo lavoro una formidabile passione per il cibo con una scrittura piacevole e vivace. Che in lei si unisce alla conoscenza della tecnica e all'esperienza ai fornelli. Eccone la prova più golosa.



IN CATTEDRA AI FORNELLI

Quando pensava a cosa avrebbe fatto da grande, Miriam Ferrari si immaginava tra i banchi di scuola a insegnare educazione tecnica. Invece l'incontro con le **sorelle Gosetti** la porta a un altro tipo di "docenza", quella gastronomica, dalle pagine di libri e riviste. Dopo pochi mesi di lavoro con loro, passa alla **Fabbri**, dove si occupa di tutte le pubblicazioni di cucina: enciclopedie, dispense, libri. Nel 1986 Edvige Bernasconi, chiamata in Mondadori a "inventare" **Sale&Pepe**, la vuole in redazione dal primo numero in qualità di esperta per verificare tutte le ricette pubblicate. Prima redattore, poi caposervizio e ora consulente, è un vero simbolo della rivista. Di cui oggi idea e segue i servizi più tecnici (tra i quali di solito questa rubrica) e cura la raccolta "Il meglio di Sale&Pepe".



Crocchettine di vitello nel cestino di polenta pag. 60





CROCCHETTINE DI VITELLO NEI CESTINI DI POLENTA CON SALSA E MIREPOIX DI VERDURE

PER 4 PERSONE

per le crocchettine: 100 g circa di farina - 50 g di burro - 3 dl di latte - 1 tuorlo - 150 g di carne di vitello tritata - 100 g di prosciutto cotto - 30 g di grana padano grattugiato - abbondante olio per friggere - olio extravergine d'oliva - vino bianco - sale, pepe

● **1** Fate fondere il burro in una casseruolina, incorporate 60 g di farina, mescolate energicamente e diluite con il latte caldo, sempre mescolando. Salate, pepate e cuocete la besciamella per una decina di minuti: dovrà risultare piuttosto densa; aggiungete il grana e il tuorlo e mescolate bene. Trasferite in una ciotola. ● **2** Fate rosolare in una padellina antiaderente la carne tritata con 2 cucchiai di olio d'oliva, bagnatela con 2-3 cucchiai di vino, salatela e cuocetela per un paio di minuti. ● **3** Lasciatela intiepidire e schiacciandola con un cucchiaio di legno per scolare il fondo di cottura, unitela alla besciamella. Private il prosciutto del grasso, tritatelo finemente e aggiungetelo al composto di besciamella e carne; copritelo con la pellicola per alimenti e mettetelo in frigorifero per un paio d'ore in modo che diventi più consistente. Intanto preparate i cestini di polenta e la mirepoix come indicato alla pagina seguente. ● **4** Trascorso il tempo di riposo, raccogliete su un vassoietto la farina rimanente, riprendete il composto, prelevatene una piccola porzione con un cucchiaino bagnato in acqua fredda, fatela scivolare sul palmo della mano leggermente infarinato e formate una pallina della dimensione di una nocciola. ● **5** Procedete così fino a esaurire il composto e passate man mano le crocchettine nella farina, facendole rotolare con delicatezza. Sistematele poi su un tagliere o su un vassoio leggermente infarinati. ● **6** Scaldate in una padella abbondante olio per friggere e immergetevi, poche alla volta, le crocchettine; cuocetele finché sono dorate, girandole delicatamente con una forchetta. ● **7** Appena pronte, scolatele con una schiumarola e sistematele su un piatto coperto con la carta assorbente da cucina; salatele leggermente e, in attesa di servirle, tenetele nel forno caldo ma spento e con lo sportello aperto.

























per i cestini di polenta: 300 g di farina di mais gialla - 50 g di grana padano grattugiato - burro - sale

● **8** Con la farina e un litro scarso di acqua salata preparate una polenta piuttosto soda e incorporatevi il formaggio. Ungete con il burro l'interno di 4 ciotoline a pareti lisce e riempitele con la polenta, poi livellate la superficie con un cucchiaio bagnato e premete bene con il palmo della mano per eliminare eventuali vuoti. ● **9** Quando la polenta è completamente fredda, praticate all'interno un'incisione circolare, a un paio di cm di distanza dal bordo. ● **10** Estraete la parte centrale aiutandovi con un cucchiaio, rovesciate le ciotoline e sformate delicatamente i cestini.

per la mirepoix di verdure e la salsa: 1 tazza di passata di pomodoro - 1 carotina - 1 cuore di sedano bianco - 1 piccola zucchina - 1 cipollotto - 1 foglia di alloro - poco brodo vegetale - olio extravergine d'oliva - 1 punta di zucchero - sale, pepe

● **11** Tagliate la carota, il sedano, la zucchina e il cipollotto a dadini piccolissimi; raccoglieteli in un colino. ● **12** Immergete il colino con le verdure in acqua in ebollizione leggermente salata e scottatele per un paio di minuti. ● **13** Scolatele e tuffatele subito in una ciotola con acqua ghiacciata. Asciugatele bene e fatele saltare in un padellino antiaderente con 2 cucchiai di olio. Versate la passata in una casseruolina, unite l'alloro, lo zucchero, un pizzico di sale, una macinata di pepe e qualche cucchiaio di brodo; cuocetela per circa 5 minuti. ● **14** Componete il piatto. Prima di servire sistemate i cestini sulla placca del forno, riempiteli con le crocchettine, cospargetele con le verdure, condite con un filo di salsa e passate in forno a 160° per una decina di minuti. Servite accompagnando con la rimanente salsa calda in una salsiera.



Carciofi belli e buoni

SCORZA DURA E CUORE TENERO: SONO I FIORI DELL'ORTO CHE ANTICIPANO LA PRIMAVERA. CRUDI O COTTI, ABBINATI A PESCE, SALUMI E FOCACCE, SONO PROTAGONISTI DELLA TAVOLA

a cura di Barbara Roncarolo, ricette di Paola Volpari, foto di Luca Colombo/Studio XL, styling Sissi Valassina e Barbara Mantovani

RIPIENI ALLA MANIERA DELL'ARTUSI

PER 4 PERSONE
4 carciofi mammole - 200 g di prosciutto crudo in una sola fetta - 2 cipollotti novelli - 40 g di funghi porcini secchi - prezzemolo - 1 spicchio di aglio - 1 limone - 60 g di mollica di pane - olio extravergine di oliva - sale - pepe

● **1** Pulite i carciofi: privateli delle foglie esterne più dure, tagliate i gambi e teneteli da parte; allargate bene le foglie, eliminate il fieno interno e immergeteli in acqua acidulata con il succo del limone. Pulite i gambi dei carciofi, eliminando lo strato più esterno e coriaceo, affettateli finemente e immergeteli nell'acqua acidulata.
● **2** Mettete i funghi secchi in una ciotolina con acqua tiepida per circa 10 minuti e, in un'altra ciotolina con poca acqua, lasciate ammorbidire la mollica di pane.
● **3** Lavate un ciuffo di prezzemolo e asciugatelo; pulite i cipollotti privandoli della parte verde e delle radici e lavateli; sbucciate l'aglio, apritelo, privatelo del germoglio e spremetelo con l'apposito utensile; scolate i funghi e il pane, strizzateli delicatamente e tritateli con il prosciutto, il prezzemolo e i cipollotti, unitevi l'aglio spremuto, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
● **4** Scolate i carciofi e asciugateli bene, salateli e pepateli internamente e farciteli con il composto preparato. Metteteli in una casseruola che li contenga in misura, unitevi i gambi ben scolati, 4 cucchiai di olio e un mestolo di acqua.
● **5** Coprite la casseruola e cuocete il tutto a fuoco dolce per circa 30-40 minuti; infine togliete il coperchio, alzate la fiamma e fate restringere bene il sughetto.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 35 minuti ● 300 cal/porzione



Tavolo, vassoio, padella, portacandele, ciotole e sedia in vendita da Mauro Bolognesi, tovagliolo in lino Society, parete dipinta con idropittura Farrow&Ball. Indirizzi a pagina 8



FRITTINO CON CALAMARI E BASILICO

PER 4 PERSONE
4 carciofi romani - 600 g di calamari abbastanza piccoli - 200 g di pancarré - 1 limone - 3 albumi - basilico - olio di semi di arachide - fleur de sel - sale - pepe

● **1** Pulite i carciofi: privateli delle foglie esterne più dure e dei gambi, tagliateli a metà, eliminate il fieno interno, tagliateli a spicchietti e immergeteli in acqua acidulata con il succo del limone.
● **2** Separate la sacca dei calamari dai tentacoli, aiutandovi con un coltellino ben affilato. Eliminate le interiora, gli occhi e il “becco” centrale; togliete la pelle a sacche e tentacoli, lavateli bene, poi tagliate le sacche ad anelli.
● **3** Passate il pancarré al mixer, riducendolo in briciole non troppo fini. Pulite le foglie di un ciuffo di basilico, lavatele bene e asciugatele.
● **4** Sbattete leggermente gli albumi con un pizzico di sale e pepate. Immergetevi, pochi alla volta, sia i calamari che i carciofi ben sgocciolati, passateli nelle briciole di pane, poi friggeteli in abbondante olio ben caldo, finché risulteranno dorati. Tuffate nell'olio anche le foglie di basilico e friggetele per pochi istanti. Sgocciolate man mano il fritto e asciugatelo su carta assorbente da cucina. Servite ben caldo con, a parte, una ciotolina di fleur de sel.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 15 minuti ● 350 cal/porzione



FOCACCIA CON OLIVE E ACCIUGHE

PER 4 PERSONE
4 di carciofi violetti - 900 g di pasta da pizza (pronta o come spiegata a pag. 52) - 30 g di filetti di acciuga sott'olio - 80 g di olive nere snocciolate - 1 piccola cipolla - semi di finocchio - finocchietto selvatico - 1 burrata - 1 limone - olio extravergine d'oliva - sale grosso - sale - pepe

● **1** Pulite i carciofi: privateli delle foglie esterne più dure e dei gambi; tagliateli a metà, eliminate il fieno interno poi riduceteli a spicchietti sottili e immergeteli in acqua acidulata con il succo del limone.
● **2** Sbucciate la cipolla, affettatela e fatela leggermente rosolare in un tegame con 3 cucchiai di olio, unitevi i carciofi ben sgocciolati, salateli, pepateli, unitevi un pizzico di semi di finocchio e cuoceteli a fuoco vivo per circa 5 minuti. Aggiungete 2 cucchiai di acqua, proseguite la cottura per altri 5-7 minuti e, infine, unite le olive, le acciughe spezzettate e un ciuffo di finocchietto tagliuzzato.
● **3** Dividete la pasta da pizza in 2 panetti, uno leggermente più grande (500 g circa) dell'altro (400 g circa), quindi stendete il più piccolo in una teglia di 23x32 cm unta lievemente di olio. Distribuitevi sopra uno strato uniforme di carciofi, quindi ricopriteli con l'altro panetto di pasta tirato sottilmente.
● **4** Fate scendere la pasta lungo i lati della teglia e, con le mani inumidite, sigillatela alla pasta sotto. Ungete la superficie della pasta con abbondante olio quindi pizzicate la superficie con le dita, in modo da formare tante fossette. Infine spolverizzatela con sale grosso pestato e semi di finocchio.
● **5** Lasciate lievitare la focaccia per 15-20 minuti in un luogo tiepido, al riparo da correnti d'aria, poi cuocetela in forno a 220° per circa 30 minuti. Spennellate la focaccia con una miscela fatta con 5 cucchiai di olio e 2 di acqua e proseguite la cottura a 250° per altri 5 minuti. Servite con la burrata.

MEDIA ● Preparazione 35 minuti + riposo ● Cottura 45 minuti ● 915 cal/porzione



Sopra: ciotola in ceramica Nicola Quadri, tovagliolo Society, piatto e ciotolina in legno in vendita da Mauro Bolognesi. A destra: tavolo in vendita da Nicola Quadri, runner Society, posate Paloma, vassoio in legno e ciotola in ferro smaltato in vendita da Mauro Bolognesi. Indirizzi a pagina 8



TARTARA CON TONNO ROSSO E CITRONETTE AI CAPPERI

PER 4 PERSONE
4 carciofi con le spine - 500 g di tonno rosso in 2 tranci - 2 limoni non trattati - 50 g di capperi sotto sale - maggiorana - 1 spicchio di aglio - olio extravergine di oliva - sale - pepe

● **1** Lavate un limone, prelevate la scorza e tritatela finemente; quindi spremete il succo. Sbucciate l'aglio, privatelo del germoglio e spremetelo con l'apposito utensile; lavate le foglioline di 2-3 rametti di maggiorana, asciugatele e tritatele.
● **2** Mettete gli ingredienti preparati in una ciotola, unite i capperi dissalati e tritati, un pizzico di sale, una macinata di pepe e 8 cucchiai d'olio e mescolate bene la citronnette. Tritate grossolanamente il tonno con un coltello ben affilato.
● **3** Pulite i carciofi: privateli delle foglie esterne più dure, delle spine e dei gambi, tagliateli a metà, eliminate il fieno interno con un coltellino, affettateli e immergeteli in acqua acidulata con il succo del limone rimasto. Sgocciolateli bene, tritateli grossolanamente, salateli e pepateli.
● **4** Suddividete metà dei carciofi sul fondo di 4 bicchieri, conditeli con un filo di olio, ricopriteli con il tonno e una parte della citronette. Completate la preparazione con i carciofi e la salsina rimasti e servite subito.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura nessuna ● 360 cal/porzione



In questa foto: tavolo Mauro Bolognesi, tessuti Silva, teglia e cucchiaio 100 fs, bottiglia Nicola Quadri, parete dipinta con idropittura Farrow&Ball. A sinistra: tovagliolo verde chiaro Society, tovagliolo verde menta High Tech, vassoio in ferro smaltato, Mauro Bolognesi, bicchieri High Tech, parete dipinta con idropittura Farrow&Ball.
Indirizzi a pagina 8

TEGLIA CON PATATE AL LARDO

PER 4 PERSONE
12 carciofi piccoli senza spine (circa 600 g) - 800 g di patate a pasta gialla - 200 g di lardo di Arnaud - prezzemolo - timo - 1 spicchio di aglio - 1 limone - 50 g di pangrattato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

• **1** Lavate le foglie di un mazzetto di prezzemolo e di un rametto di timo, asciugatele, tritatele e mettetele in una ciotola. Sbucciate l'aglio, eliminate il germoglio e spremetelo con l'apposito utensile direttamente nella ciotolina con le erbe aromatiche. Unite un pizzico di sale, una macinata di pepe, 8 cucchiai di olio e 6 cucchiai di acqua; mescolate bene il composto e mettetelo da parte.
• **2** Pulite i carciofi: privateli delle foglie esterne più dure e, se ci sono, dei gambi, tagliateli a metà, eliminate l'eventuale fieno interno e immergeteli in acqua acidulata con il succo del limone. Sbucciate le patate e tagliatele a fette di circa 1/2 cm e tritate grossolanamente il lardo. Sgocciolate bene i carciofi e asciugateli con un telo, quindi mescolateli alle patate e conditeli con un pizzico di sale e una macinata di pepe.
• **3** Ungete bene una teglia con un filo d'olio, spolverizzatela con 20 g di pangrattato e disponete sul fondo la metà degli ortaggi; distribuitevi sopra 2/3 del lardo e qualche cucchiaio della salsina preparata. Completate con gli ortaggi, il lardo e la salsina rimasti e fate cuocere la preparazione a fuoco dolce, fino all'ebollizione. Spegnete il fuoco, cospargete la superficie della teglia con il pangrattato rimasto.
• **4** Trasferite la teglia in forno a 200° per 15 minuti; coprite con un foglio di alluminio e proseguite la cottura per altri 15 minuti. Eliminate l'alluminio e cuocete ancora a 220° per 15 minuti. Sfornate la preparazione e verificate che sul fondo non ci sia più liquido. Se ve ne fosse, fate cuocere ancora a fuoco vivo per qualche istante, finché il liquido si sarà consumato, e servite.

FACILE • **Preparazione 25 minuti** • **Cottura 50 minuti** • **520 cal/porzione**



MILLE FOGLIE ALLA CREMA DI GRANA

PER 4 PERSONE
4 carciofi con le spine - 2 rotoli di pasta sfoglia pronta rettangolare - 25 g di nocciole spellate - 2,5 dl di latte - 50 g di grana grattugiato + 30 g di grana a scagliette - 2 tuorli - 20 g di farina - cannella in polvere - 1 limone - salvia - burro - sale - pepe

● **1** Pulite i carciofi: privateli delle foglie esterne dure, delle spine e dei gambi, tagliateli a metà, eliminate il fieno interno, riduceteli a fettine sottili e immergeteli in acqua acidulata con il succo del limone. Tritate le nocciole e tostatele in un padellino antiaderente senza alcun condimento. Sgocciolate bene i carciofi e fateli leggermente rosolare in un tegame con 30 g di burro e 2 foglie di salvia, salateli, pepateli, unitevi un cucchiaino scarso di cannella e proseguite la cottura a fuoco vivo per circa 5 minuti, mescolando spesso. A fine cottura unite le nocciole tostate.
● **2** Ricavate dalla sfoglia 12 quadrati di circa 11 cm di lato, sistematene 6 ben distanziati su una placca foderata con carta da forno, punzecchiateli con una forchetta e cuoceteli in forno a 220° per 8-10 minuti. Procedete allo stesso modo con i quadrati rimasti.
● **3** Diluite la farina con il latte in una casseruola, unite i tuorli, un pizzico di sale e una macinata di pepe e, mescolando la crema con una frusta, cuocetela a fuoco medio, finché si sarà addensata. Aggiungete il grana grattugiato, mescolate e spegnete il fuoco.
● **4** Spalmate con un velo di crema un quadratino di sfoglia, distribuitevi un cucchiaio di carciofi, copriteli con una seconda sfoglietta e ripetete le stesse operazioni con il terzo quadrato. Preparate nello stesso modo le altre tre mille foglie. Rifilate i bordi delle sfogliette con un coltello elettrico o un coltello seghettato ben affilato. Infornatele a 250° per 3-4 minuti, sformatele, decoratele con scagliette sottili di grana, carciofi e foglioline di salvia e servite subito.

FACILE ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **625 cal/porzione**



Sedia Mauro Bolognesi, piatto Rina Menardi, bicchiere Mauro Bolognesi, parete dipinta con idropittura Farrow&Ball. Indirizzi a pagina 8

CONSULTATE LA NUOVA APP DI SALE&PEPE PER ALTRE RICETTE CON I CARCIOFI. SCOPRITE COME INSTALLARLA A PAGINA 114



Bouquet di primavera

VIVACI PENNELLATE DI COLORE ILLUMINANO DUE COMPOSIZIONI DI PICCOLI FIORI E ORTAGGI NOVELLI

a cura di Marina Cella, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni

1



2



3



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

occorrente: 2 caraffe bianche in ceramica - 1 spugna per fioristi - 1 mazzo di carote novelle col ciuffo - 1 mazzetto di ranuncoli arancioni - 1 mazzetto di roselline a grappolo arancioni - 1 mazzetto di margheritine bianche - 1 mazzetto di santini verdi (simili a piccole dalie)

● **1** Riempite d'acqua una bacinella o un lavandino, appoggiatevi la spugna e fatela andare a fondo finché non si sarà imbevuta d'acqua. Sgocciolatela, appoggiatela su un tagliere e tagliatela in misura per le caraffe. Lavate le carote, accorciate il ciuffo e infilatene alcune nelle caraffe con le punte rivolte in alto.
● **2** Disponete nelle caraffe anche i ranuncoli e le roselline, dopo aver accorciato gli steli secondo le esigenze. Riempite gli spazi con le margheritine bianche e i santini alternando altezze e colori in modo da ottenere composizioni armoniose. Fate in modo che le carote siano leggermente più alte dei fiori.
● **3** Completate aggiungendo negli spazi vuoti qualche ciuffetto del verde delle carote, avendo cura di infilare i gambi nella spugna per evitare che appassiscano.



Le Tisane
Sognid'oro
RILASSANTE
SOGNID'ORO TISANA RILASSANTE.
SCOPRI L'EFFETTO DENTRO DI TE.
Una miscela unica di erbe e piante con l'estratto naturale di Melissa.
Un aiuto per ritrovare piacevolmente la calma e la tranquillità, in ogni momento della giornata.
COCCOLATI CON
LE TISANE SOGNID'ORO.
Acquista 2 **confezioni** a scelta di tisane.
SUBITO IN REGALO
90 *giorni*
di esclusivi trattamenti benessere
Regolamento completo su www.sognidoro.it
La promozione è valida dal 1 Febbraio al 31 Maggio 2012.
Valore montepremi Euro 350.000.
RILASSANTE
DRENANTE
DIGESTIVA
DEPURATIVA
SONNO
REGOLARITÀ
LINEA
FINOCCHIO

Granelli di (buon)gusto

SIMBOLO DI SAPORI SEMPLICI E PREZIOSI, SALIERE E PEPIERE SONO UNA PRESENZA INDISPENSABILE SULLA TAVOLA CHIC

a cura di Enza Dalessandri, testo di Fiammetta Bonazzi, foto di Marco Azzoni/MDA, styling di Patrizia Cantoni

In tavola non possono mai mancare, anzi: il più rigido dettato del galateo boccia come imperdonabile l'assenza di saliera e pepiera (nelle occasioni formali ce ne vorrebbe una coppia ogni 2-3 invitati), ma vieta anche al commensale di domandarle alla padrona di casa, perché la richiesta suonerebbe come una critica al suo modo di cucinare. D'altra parte, però, qualunque piatto con poco sapore perde tutto il suo fascino ed è forse anche per questo che "Sale&Pepe" ha dedicato la sua testata ai più antichi dei condimenti. Come

> segue a pag. 72



1 2 3 4

1 La forma perfettamente cilindrica con un piccolo decoro canneté è forgiata a mano, senza alcuno stampo. E poi impreziosita dal trattamento gold plated (Armani Casa, Berlioz, 175 €). **2** Ingenui e romantici, realizzati in porcellana bone china, hanno piccoli coperchi a forma di uccellino (L'Abitare, Liò, 20 €). **3** Spargisale e spargipepe sono inseriti uno nell'altro in un unico oggetto di acciaio satinato, con fori di diverse dimensioni (WMF, Two in One, 23,20 €). **4** Prodotti in porcellana di Limoges, ricordano i gusci dei ricci di mare, ma sono giocati in bianco, rosso e oro (Raynaud, linea Cristobal rouge, 106 €). Indirizzi a pagina 8

● **1** Le divertenti scimmiette viola sono in realtà macinini in resina termoplastica. A differenziarli, la banana e la foglia sulla testa (Alessi, Banana King e Banana Queen, 40 € l'uno). ● **2** Dal becco degli uccellini giallo e fucsia non escono dolci melodie, ma granelli di sale e pepe (Alessi, Paradise Birds, 34 €). ● **3** Simpatici e vivaci, il cane e il maialino in abs hanno un sensore sonoro: quando si capovolgono per versare il contenuto, emettono il verso dell'animale (Brandani, 9,90 € l'uno). ● **4** Per triturare e spargere sale e pepe basta schiacciare le orecchie dei coniglietti. Che hanno anche un magnete sul retro per attaccarli al frigo (Chef'n, 12 € l'uno). Indirizzi a pagina 8

> segue da pag. 71

a dire: teneteli sempre ben in vista e non dimenticateli mai! Un tempo bastava disporre all'estremità del tavolo una ciotolina con un piccolissimo cucchiaio, in genere d'argento. Poi le esigenze igieniche e lo scrupolo di non sprecare il prezioso "oro bianco" imposero a partire dal Settecento saliere e portapepe chiusi. Per scegliere i contenitori oggi c'è da sbizzarrirsi: ne esistono eleganti versioni in porcellana, acciaio satinato, argento dorato e varianti giocose in resina a forma d'animale, che esibiscono anche divertenti effetti sonori e sono spesso dotate di macinini nascosti per facilitare il dosaggio individuale. Nell'apparecchiatura formale saliere e pepiere vanno disposte sempre in coppia (due per ogni lato del tavolo o tre se il tavolo è rotondo), sopra un piattino e mai insieme all'olio e all'aceto, che il bon ton vorrebbe invece collocati su un carrello o un tavolino a parte insieme a pane, vino e acqua. Prima del momento del dessert dovranno essere ritirate. E, per evitare che il sale si solidifichi, costringendoci a imbarazzanti scuotimenti, basta aggiungere (ma solo nelle saliere opache) qualche chicco di riso, che assorbe l'eccesso d'umidità ed evita i grumi.

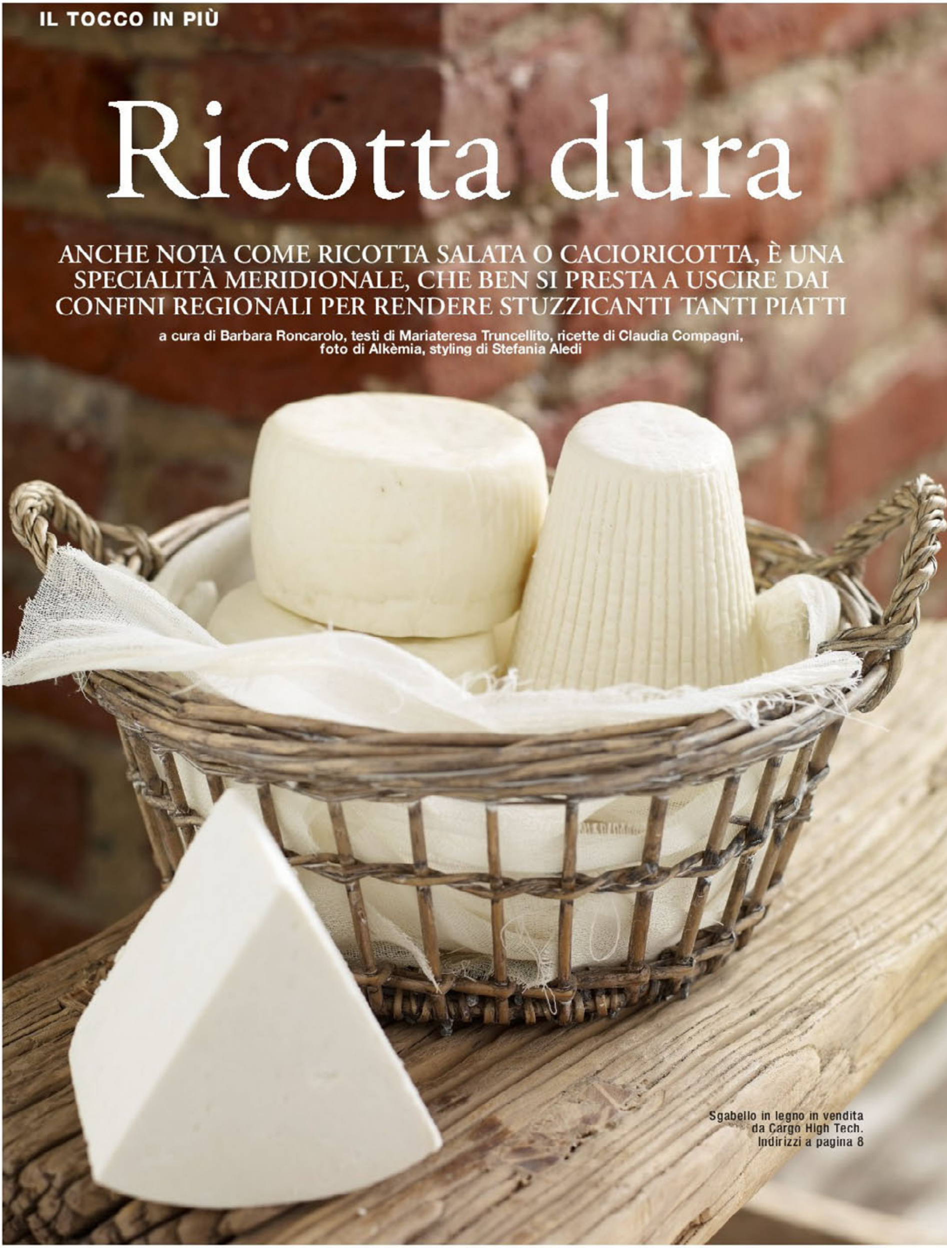

1 2 3 4


Buona Pasqua
My Easter Cookies: splendide golosità da assaggiare il giorno di Pasqua.
Con le originali forme pasquali degli stampi in silicone "My Easter Cookies" potrai creare splendidi biscotti, facili da realizzare grazie alle ricette di Luca Montersino.
Scopri tutte le ricette su www.silikomart.com/myeastercookies
silikomart®
Silikomart S.r.l. • Mellaredo di Pianiga (VE) Italy • Tel +39 041 5190550
www.silikomart.com
MADE IN ITALY

Ricotta dura

ANCHE NOTA COME RICOTTA SALATA O CACIORICOTTA, È UNA SPECIALITÀ MERIDIONALE, CHE BEN SI PRESTA A USCIRE DAI CONFINI REGIONALI PER RENDERE STUZZICANTI TANTI PIATTI

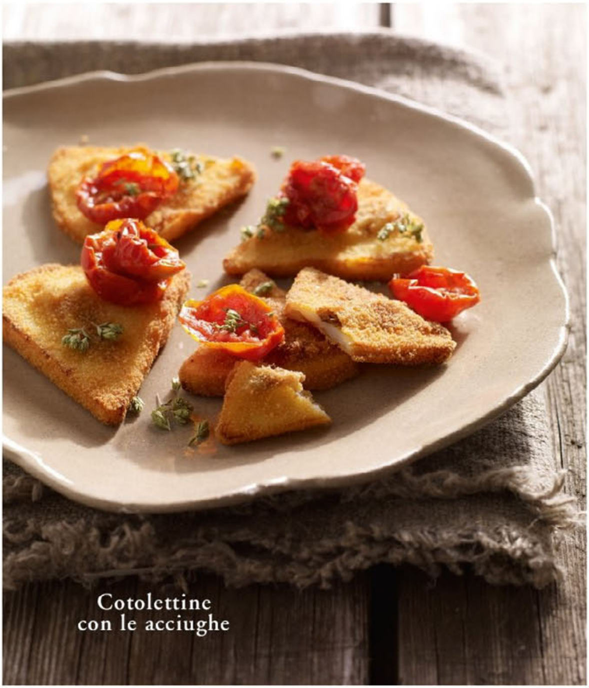
a cura di Barbara Roncarolo, testi di Mariateresa Truncellito, ricette di Claudia Compagni, foto di Alkèmia, styling di Stefania Aledi



Sgabello in legno in vendita da Cargo High Tech. Indirizzi a pagina 8



Ci sono cibi che più di altri riescono a evocare il calore e l'ospitalità dell'Italia meridionale. Tra questi, la ricotta dura: è diffusa in tutto il Mezzogiorno, ma la più tipica è quella della Basilicata, inconfondibile per il suo sapore deciso con note di fieno, la forma di tronco di cono e la pasta soda racchiusa in una crosta compatta.
La ricotta dura o salata è un latticino artigianale di antica tradizione. Quella lucana è prodotta con siero di latte di pecora, ma in altre zone del sud e del centro Italia ne esistono varianti con siero vaccino, di capra o misto. La lavorazione avviene da marzo a settembre: si porta il siero a temperatura quasi d'ebollizione (72-90°), fino a far affiorare la ricotta in fiocchi; poi questi vengono estratti e messi a sgocciolare nelle fuscelle. Dopo un giorno l'impasto viene salato e pressato nei caratteristici stampi di vimini e, dopo una settimana, inizia la stagionatura su tavoli di legno, che dura da due mesi a un anno.
Il sapore intenso, ma leggero, la rende ideale da consumare al naturale o con verdure cotte o insalate. È particolarmente indicata per completare con una nota di gusto "contadino" e mediterraneo molte preparazioni. Si usa spesso al posto del grana su tanti piatti, dai primi asciutti alla pizza fino alle verdure al gratin. Matrimoni di gusto felicissimo con pomodoro e basilico rendono la ricotta dura perfetta per la pasta alla crudaiola, ma anche su gnocchetti con pomodorini, rucola, aglio e peperoncino, orecchiette con cime di rapa o con fave, cipolla rossa e ricotta fresca. Ottima anche in torte di sfoglia farcite con zucchine, prosciutto crudo e uova, o per dare un tocco saporito a una frittata con cipolle e prezzemolo.



Cotolettine con le acciughe

MACCHERONI CON CHIPS DI AGLIO E CATALOGNA

PER 4 PERSONE
250 g di maccheroni lunghi al ferretto - 1 cespo di catalogna - 50 g di ricotta dura - 1 spicchio d'aglio - 40 g di pangrattato - olio extravergine d'oliva - sale

1 Pulite la catalogna e tagliatela a fettine sottili. Sbucciate lo spicchio d'aglio, eliminate l'anima centrale, riducetelo a lamelle con un coltellino ben affilato e friggetelo a fuoco dolcissimo con 4-5 cucchiai di olio, finché inizierà a dorarsi. Scolatelo e tenetelo da parte.
2 Trasferite la catalogna nella stessa padella, unite un pizzico di sale e un mestolo di acqua calda e fate cuocere con il coperchio per 10 minuti. Intanto scaldate 2 cucchiai di olio in un'altra padella antiaderente, unite il pangrattato e cuocetelo a fuoco dolce, finché inizierà a scurirsi.
3 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolatela al dente. Trasferitela nella padella con la catalogna, unite l'aglio preparato, la ricotta grattugiata e il pangrattato dorato, mescolate e proseguite la cottura per qualche secondo.

FACILE
Preparazione 20 minuti **Cottura 20 minuti** **405 cal/porzione**

COTOLETTINE CON LE ACCIUGHE

PER 4 PERSONE
100 g di ricotta dura - 6 filetti di acciughe sott'olio - 12 pomodorini semi secchi - 2 uova - 100 g di pangrattato - olio di semi di arachide per friggere - origano secco

1 Sgusciate le uova in una ciotola e sbattetele con una forchetta. Tagliate la ricotta dura a fettine di circa mezzo cm, copritele con un pezzetto di filetto di acciuga, premete bene con le dita per farle aderire, poi passatele nelle uova e, infine, nel pangrattato.
2 Scaldate abbondante olio di semi di arachidi in una padella. Verificate la temperatura, immergendo uno stecchino di legno e, quando si formeranno le bollicine, friggete le cotolettine un minuto per lato.
3 Sgocciolatele, asciugatele su carta assorbente da cucina, completate con i pomodorini secchi e un pizzico di origano e servite.

FACILISSIMA
Preparazione 15 minuti **Cottura 5 minuti** **245 cal/porzione**

PANCAKES DI ASPARAGI

PER 4 PERSONE
1 mazzo di asparagi (500 g) - 1 scalogno - 100 g di ricotta dura - 150 g di farina - 2 uova - 1 dl di latte - 1 limone non trattato - sale - pepe nero

1 Pulite gli asparagi: lavateli, eliminate la parte fibrosa del gambo e spellate leggermente la parte rimasta con un pelapatate. Grattugiate gli asparagi puliti con una grattugia a fori grossi, facendoli cadere direttamente in una ciotola. Grattugiate anche 80 g di ricotta nella stessa ciotola e mescolate il tutto.
2 Unite la farina setacciata, lo scalogno sbucciato e tritato, il latte, le uova sbattute, la scorza grattugiata di mezzo limone, un pizzico di sale e una macinata di pepe.
3 Scaldate 2 cucchiai di olio in una padella antiaderente, trasferitevi l'impasto a piccole cucchiaiate e cuocete i pancakes un minuto circa per lato. Serviteli ben caldi cosparsi con la ricotta rimasta a lamelle.

FACILE
Preparazione 15 minuti **Cottura 5 minuti** **280 cal/porzione**



Pancakes di asparagi

Vassoio in legno in vendita da La Rinascente. A sinistra: piatto D&M Depot, canovaccio Fiorirà un giardino. Indirizzi a pagina 8







Tanti auguri Sale&Pepe!

UNA FESTA SPECIALE, UN BRINDISI DA RICORDARE E UNA TORTA DI UNICA BONTÀ. ANZI CINQUE! E TUTTE STREPITOSE, CREATE APPOSTA DALLE HOME ECONOMIST CHE LAVORANO PER NOI DA TANTI ANNI

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni, Alessandra Avallone, Paola Volpari, Antonella Pavanello e Livia Sala. Foto di Stefania Sainaghi, stylist Monica Cattaneo







EARL GREY CAKE

PER 25 PERSONE
315 g farina - 315 g di zucchero fine - 9 uova - 250 g di burro - 400 g di cioccolato fondente - 300 g di cioccolato al latte - 1 liltro di panna fresca - 150 ml di latte - 250 g di mascarpone - 50 g di zucchero a velo - 8 bustine di tè earl grey - burro e farina per lo stampo

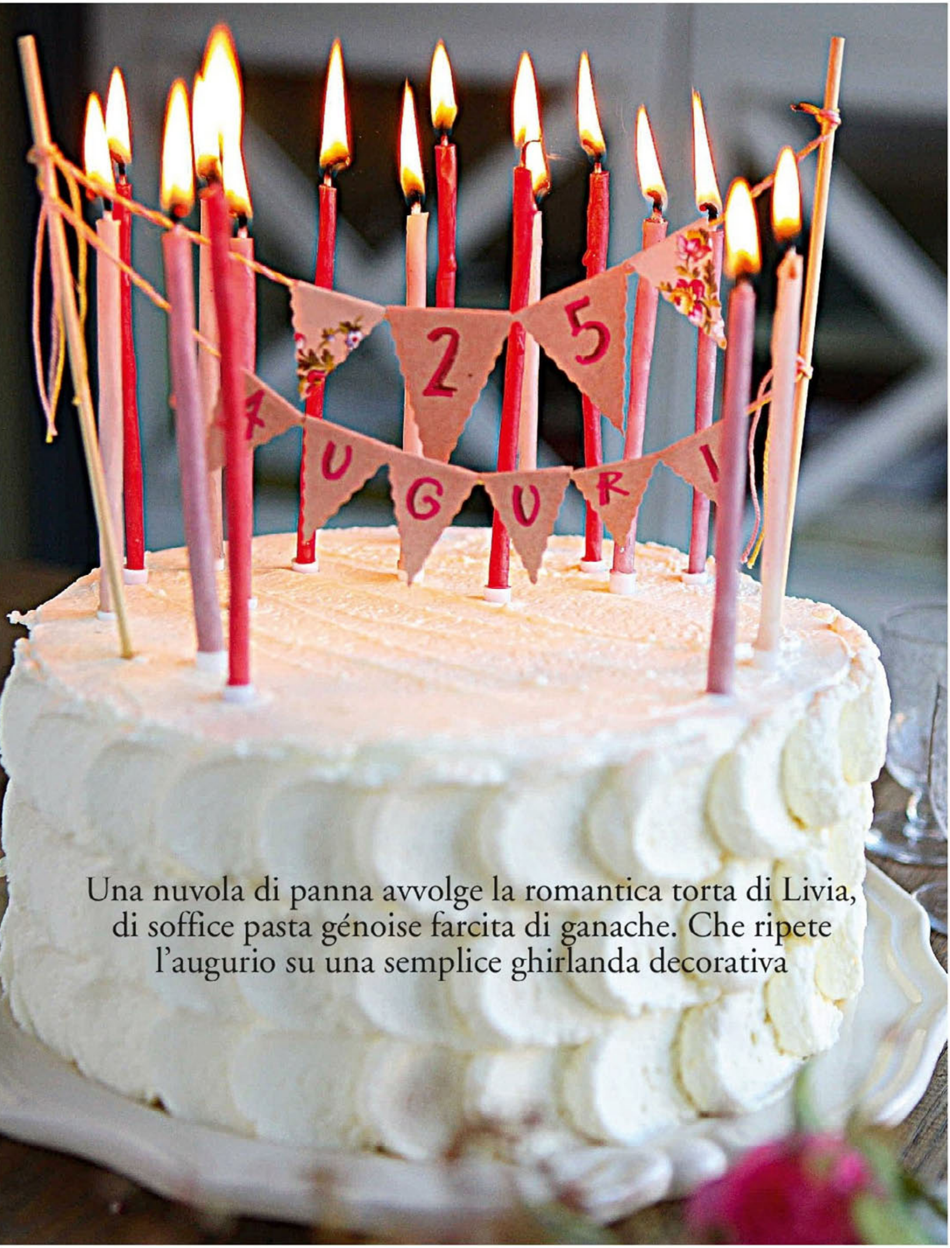
● **1** Due giorni prima preparate 3 dischi di pasta génoise, in modo che abbiano il tempo per riposare in frigo. Per il primo disco sgusciate 3 uova, unite 105 g di zucchero e lavorateli con le fruste elettriche, tenendo il recipiente a bagnomaria, finché il composto sarà molto gonfio e inizierà a diventare più consistente. Togliete dal bagnomaria e lavorate ancora con le fruste fino a che si sarà raffreddato.
● **2** Sciogliete 30 g di burro, fatelo raffreddare, poi unite un paio di cucchiaiate di composto di uova; mescolate bene e incorporate il composto ottenuto a quello di uova. Aggiungete poi, molto delicatamente, 105 g di farina setacciata. Versate l'impasto in uno stampo a cerniera da 24 cm, imburrato e infarinato, e cuocete a 190° per 25-30 minuti. Procedete nello stesso modo per preparare altri 2 dischi di génoise; fateli raffreddare, avvolgeteli nella pellicola e conservateli in frigo.
● **3** Il giorno dopo tagliate ogni disco a metà nello spessore. Portate a ebollizione 500 ml di panna con il latte e mettetevi in infusione le bustine di tè per 10 minuti; toglietele strizzandole bene e portate nuovamente la panna a ebollizione. Tritate i 2 tipi di cioccolato, trasferiteli nel mixer, versate sopra la panna e azionate l'apparecchio fino a ottenere una crema liscia; quindi incorporatevi 160 g di burro a pezzettini e lavorate ancora un po'.
● **4** Appoggiate il primo disco di génoise sul piatto da portata e spalmatelo con parte della ganache preparata; fate lo stesso con il secondo e terzo disco, sovrapponendoli al primo. Spalmate anche l'esterno e il lato superiore della torta. Mettete in frigo a rassodare fino al giorno dopo.
● **5** Montate la panna rimasta con il mascarpone, aggiungendo anche lo zucchero a velo verso la fine. Spatolate la torta con metà del composto preparato e riempite con l'altra metà una tasca da pasticciere con bocchetta liscia da 1 cm. Spremete 3 ciuffetti di panna uno sopra l'altro, allineati, su un lato della torta; schiacciateli con una spatola verso destra, quindi fate un'altra fila di ciuffetti qualche cm più a destra della prima e proseguite nello stesso modo fino a ricoprire tutta la torta.
● **6** Tenete la torta in frigo fino al momento di servire, poi decoratela con una ghirlanda e candeline colorate.

ELABORATA
● Preparazione 2 ore + riposo ● Cottura 90 minuti ● 540 cal/porzione



Sin dagli studi di Scienze alimentari, il cibo è sempre stato la passione di Livia Sala. Romantica e un po' frivola, come lei stessa si definisce, ama l'alimentazione naturale e i piatti con i prodotti della terra. Come la gustosa insalata di farro che ha preparato per questo numero.





Una nuvola di panna avvolge la romantica torta di Livia, di soffice pasta génoise farcita di ganache. Che ripete l'augurio su una semplice ghirlanda decorativa



È giocata sui contrasti la creazione di Claudia, a strati sovrapposti di impasto al cacao farciti di candida mousse. Con un sorprendente cuore piccante

MILLESTRATI AL CIOCCOLATO CON PEPERONCINO

PER 10 PERSONE
100 g di farina - 50 g di cacao amaro - 6 uova - 1 baccello di vaniglia - 6 dl di panna fresca - 330 g di zucchero - 80 g di burro - 200 g di cioccolato bianco - 10 fogli di gelatina - 3 peperoncini piccanti rossi - peperoncino piccante in polvere - sale

1 Indossando un paio di guanti da cucina pulite i peperoncini, eliminate il picciolo, tagliateli a metà, privateli dei semi e dei filamenti interni e tagliateli a striscioline. Riunite in una casseruola 100 g di zucchero con 1,5 dl di acqua e portate a ebollizione; aggiungete i peperoncini e cuoceteli per 7-8 minuti su fiamma vivace finché si forma uno sciroppo denso e i peperoncini risultano trasparenti. Spegnete, lasciate raffreddare e trasferiteli su una gratella da pasticceria.
2 Disegnate su un foglio di carta da forno 2 dischi del diametro di 13 cm e trasferiteli su una teglia da forno. Sciogliete il burro su fiamma bassissima, rompete le uova in una bastardella, unite 150 g di zucchero, i semini contenuti nel baccello di vaniglia e un pizzico di sale. Montate il composto a bagnomaria con le fruste elettriche, finché diventa molto gonfio e spumoso.
3 Levate la bastardella dal bagnomaria e continuate a montare finché il composto si è raffreddato. Unite, alternandoli, la farina setacciata con il cacao e il burro fuso e mescolate con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare il composto. Versatene uno strato sottilissimo nei 2 cerchi di carta preparati e cuocete le basi in forno già caldo a 200° per 4-5 minuti finché l'impasto è cotto. Togliete le basi dalla carta e ripetete il passaggio per altre 7 volte.
4 Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda per ammorbidirla. Tritate finemente il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria. Montate la panna con le fruste elettriche. Sciogliete su fiamma bassa lo zucchero rimasto con 80 ml di acqua, unite un pizzico di peperoncino in polvere e la gelatina scolata e strizzata, mescolate fino a che si è sciolta e spegnete. Versate lo sciroppo sul cioccolato e mescolate. Lasciate raffreddare, unite la panna montata e amalgamatela delicatamente.
5 Mettete un cucchiaio di mousse al cioccolato sul piatto da portata, disponetevi sopra un disco di pasta al cacao, spalmatelo con un velo di mousse e proseguite alternando i vari strati fino ad esaurire le basi di pasta. Spalmate tutta la torta con la mousse rimasta e stendetela uniformemente con una spatola. Decorate a piacere con il peperoncino candito e tenete la torta in frigo fino al momento di servire.

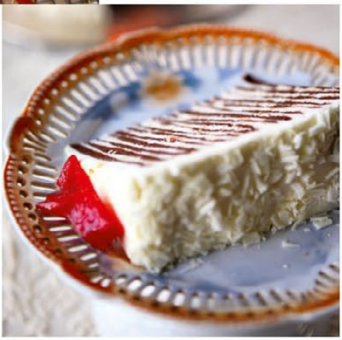
MEDIA
Preparazione 30 minuti · **Cottura 45 minuti**
560 cal/porzione



Voleva fare il medico, Claudia Compagni; ma poi è stata conquistata dalla cucina, che aveva amato fin da piccola. Adora "mettere le mani in pasta" per preparare golose torte e ravioli. Per questo numero ha realizzato le sfiziose ricette con la trota.







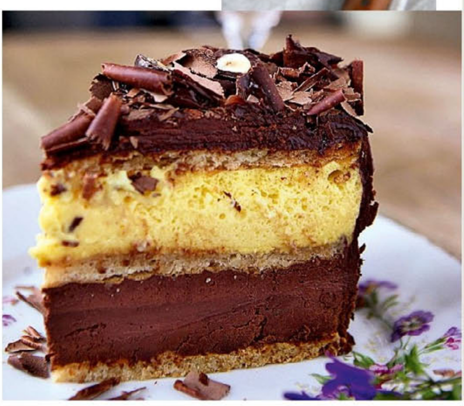


È la botanica l'altra grande passione di Alessandra Avallone, che coltiva un piccolo orto in città. In cucina le piace sperimentare tecniche nuove e ama molto i sapori orientali. Suo il sofisticato servizio con piatti impreziositi dal tocco speciale del sale e del pepe.









ROCHER AL FONDENTE

PER 12 PERSONE
per i dischi di pasta: 150 g di mandorle in polvere - 150 g di nocciole in polvere - 9 albumi - 300 g di zucchero - 30 g di farina;
per la farcia alla crema: 4 tuorli - 2 albumi - 80 g di zucchero - 20 g di amido di mais - 3 dl di latte - 4 cucchiai di panna montata - 2 fogli di gelatina;
per la farcia al cioccolato: 5 dl di panna - 300 g di cioccolato fondente;
per guarnire: 150 g di cioccolato di copertura - dragée alla nocciola (facoltativi)

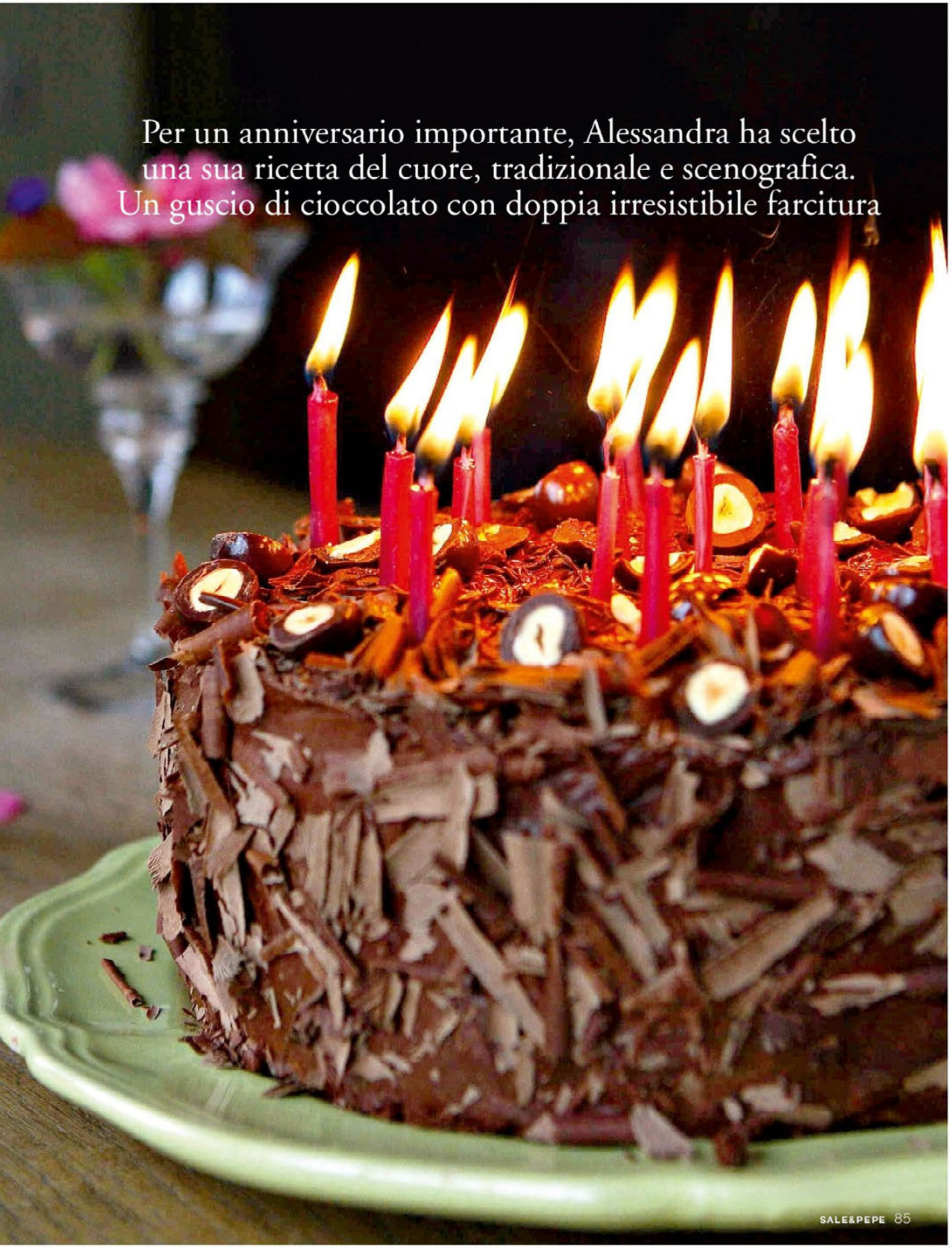
1 Preparate i dischi di pasta. Montate gli albumi a neve, quando diventano spumosi aggiungete lo zucchero in 2-3 volte e continuate a montare finché risultano sodi e lucidi. Incorporate delicatamente le nocciole e le mandorle in polvere e la farina setacciata. Rivestite di carta da forno 3 stampi di alluminio usa e getta, dal diametro di 22-24 cm e con il bordo alto 2 cm. Distribuite la preparazione negli stampi e pareggiatela con una spatola. Cuocete i 3 dischi nel forno già caldo a 180° per 20-25 minuti. Lasciate raffreddare nel forno.

2 Preparate la farcia alla crema. Scaldate il latte; lavorate i tuorli con lo zucchero con una frusta, unite l'amido di mais e, poco per volta, il latte caldo. Mettete la crema sul fuoco, cuocetela mescolando continuamente finché prende il bollore e si addensa, poi sciioglietevi la gelatina. Immergete il contenitore in acqua ghiacciata e fate intiepidire la crema mescolando spesso. Montate a neve morbida gli albumi. Alleggerite la crema incorporando gli albumi e la panna montata.

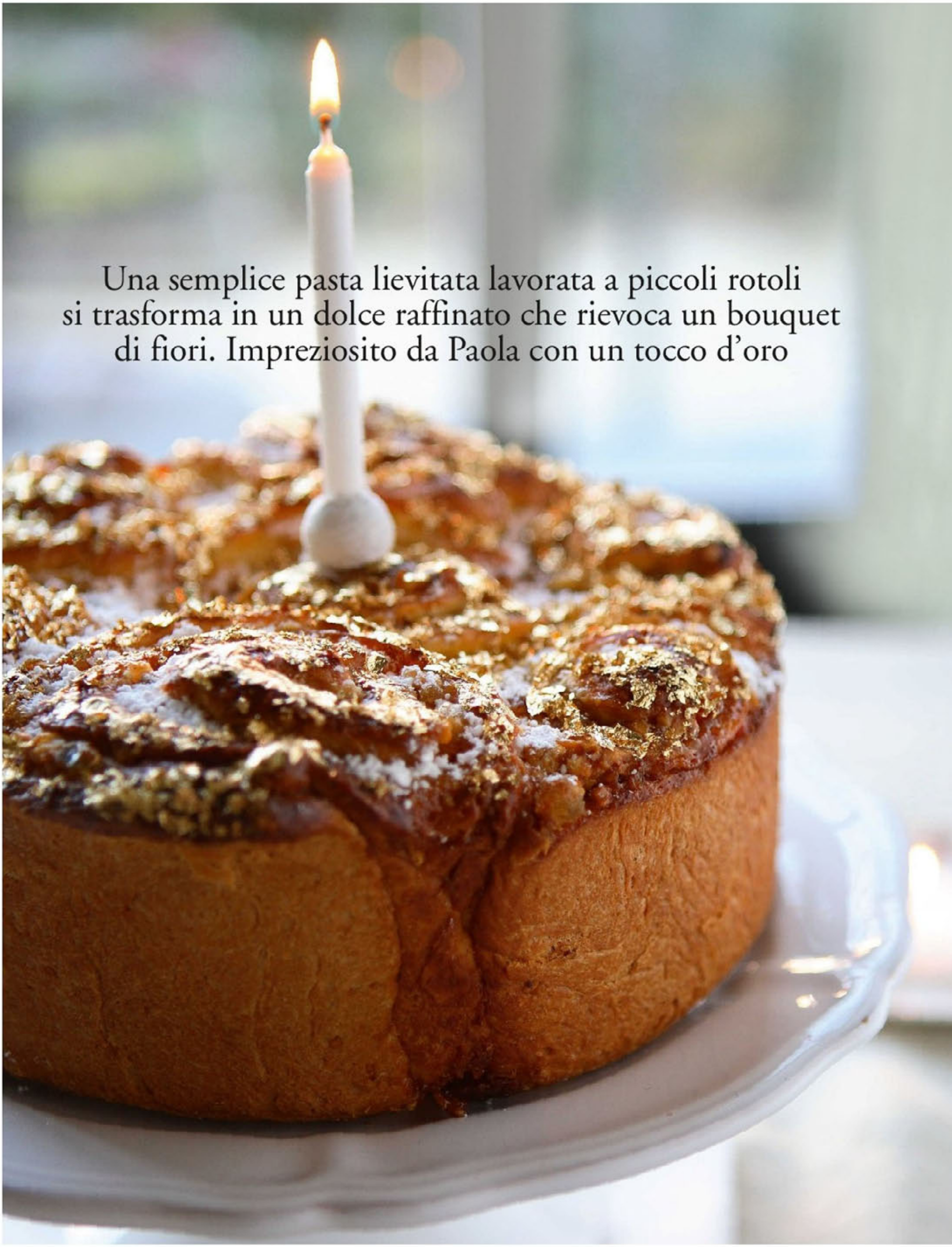
3 Preparate la farcia al cioccolato. Spezzettate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria. Montate la panna, quando è ancora morbida incorporatene 1/4 al cioccolato intiepidito, aggiungete poi la panna rimasta con una spatola flessibile per non smontarla.

4 Spalmate un primo disco con 2/3 della farcia al cioccolato. Coprite con il secondo disco, farcite con la crema e appoggiate sopra il terzo disco. Spalmate tutta la torta con uno strato sottile della farcia al cioccolato rimasta. Grattate il cioccolato di copertura con la lama di un coltello e rivestite la torta con le scaglie ottenute. Se li usate, terminate la guarnizione con i dragée tagliati a metà. In alternativa, potete decorare la torta con rose candite di colori diversi (come nella foto di copertina del nostro giornale). Conservate la torta al fresco fino al momento di servirla.

MEDIA
- **Preparazione 1 ora** · **Cottura 45 minuti**
- **670 cal/porzione**



Per un anniversario importante, Alessandra ha scelto una sua ricetta del cuore, tradizionale e scenografica. Un guscio di cioccolato con doppia irresistibile farcitura



Una semplice pasta lievitata lavorata a piccoli rotoli
si trasforma in un dolce raffinato che rievoca un bouquet
di fiori. Impreziosito da Paola con un tocco d'oro

TORTA DELLE ROSE

PER 10 PERSONE
585 g di farina manitoba - 25 g di lievito di birra - 85 g di zucchero - latte - 4 tuorli - burro - 100 g di nocciole sgusciate - 400 g di marmellata di arancia - 1 limone non trattato - 75 g di cedro candito a dadini - 75 g di scorza d'arancio candita a dadini - zucchero a velo - fogliette di oro alimentare (in vendita nei colorifici o su internet) - sale

- **1** Sbriciolate il lievito in una ciotola e scioglietelo con 100 ml di acqua tiepida, unite 135 g di farina, coprite e fate lievitare il "lievitino" per circa 30 minuti in un luogo tiepido.
- **2** Setacciate 400 g di farina in una terrina, unite lo zucchero e un pizzico di sale, aggiungete 120 g di latte tiepido, 3 tuorli, 120 g di burro morbido e la scorza grattugiata del limone. Lavorate bene gli ingredienti e quando avrete ottenuto un impasto omogeneo mettetelo sulla spianatoia spolverizzata con la farina rimasta e aggiungete il lievitino.
- **3** Lavorate a lungo l'impasto poi mettetelo in una terrina, coprite e fatelo lievitare per 2 ore in un luogo tiepido e al riparo da correnti di aria. Nel frattempo tritate finemente le nocciole e a parte tritate i canditi.
- **4** Lavorate nuovamente la pasta, dividetela in 2 panetti, con il matterello stendetene uno in un rettangolo sottile, spalmatelo con la metà della marmellata, distribuitevi sopra la metà delle nocciole e dei canditi quindi avvolgete la pasta su se stessa in modo da formare un grosso rotolo. Ripetete le stesse operazioni con il secondo panetto di pasta e con gli ingredienti rimasti (tenete da parte un cucchiaino di marmellata per decorare) e infine tagliate i 2 rotoli in tanti rotolini alti 2 cm in meno del vostro stampo.
- **5** Imburrate abbondantemente uno stampo a cerniera di 22-24 cm di diametro e riempitelo con i rotolini preparati, sistemandoli uno accanto all'altro con un po' di spazio in modo che possano lievitare; coprite lo stampo e fate lievitare ancora la pasta per 30-40 minuti.
- **6** Spennellate il dolce con il tuorlo rimasto mescolato con una cucchiaiata di zucchero a velo e una di latte quindi mettetelo in forno a 200° per circa 20 minuti; poi copritelo con l'alluminio e proseguite la cottura per circa 30-35 minuti. Lasciate ben raffreddare la torta poi sformatela, spolverizzatela ancora di zucchero a velo, con un pennellino pennellate leggermente le volute di ogni "rosa" con un filo della marmellata tenuta da parte e decoratele con fogliette d'oro.

MEDIA
- **Preparazione 55 minuti + riposo** - **Cottura 55 minuti**
- **485 cal/porzione**









Paola Volpari collabora con Sale&Pepe fin dal primo numero. Di carattere schivo, è da sempre appassionata di fotografia oltre che di cucina ed è innamorata di Cuba. Le sue ricette preferite? I primi, in particolare le paste; ma per questo numero ha ideato gli squisiti piatti con i carciofi.







Ricette, decori, composizioni floreali come quelle che realizza tutti i mesi per Sale&Pepe. Dalle abili mani di Antonella Pavanello nascono creazioni dall'eleganza tutta speciale. A volte l'aiutano i suoi 3 figli, bravi quasi quanto lei.



CUPCAKE DI FESTA

PER 25 CUPCAKE

per i cupcake: 95 g di farina autolievitante - 50 g di farina 00 - 30 g di farina di mandorle - 1 bustina di vaniglina - 115 g di burro - 200 g di zucchero - 2 uova grandi - 125 ml di latte;
per la crema di burro: 120 g di burro - 360 g di zucchero a velo - latte - coloranti alimentari in gel rosa e viola;
per la glassa: 1 albume - 270 g circa di zucchero a velo - coloranti alimentari in gel rosa, viola e turchese

1 La sera prima preparate i numeri di glassa (devono asciugare perfettamente). Disegnate su 4 fogli di carta da forno tanti cerchi di circa 3 cm di diametro, capovolgete i fogli e fissateli al piano di lavoro con lo scotch di carta.
2 Sbattete l'albume con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Dividete la glassa in 4 ciotole; lasciatene una bianca e colorate le altre con i colori indicati. Trasferite le glasse in 4 conetti di carta da forno o in una sac à poche con bocchetta liscia di 1,5 mm.
3 Nei cerchi preparati sulla carta da forno disegnate con le glasse le cifre per comporre i numeri da 1 a 25. Realizzatene qualcuna in più nel caso si rompano.
4 Preparate i cupcake. Mescolate le farine e la vaniglina in una ciotola e tenetele da parte. In una ciotola più capiente ammorbidite il burro con le fruste elettriche, unite gradatamente lo zucchero e sbattetelo per circa 3 minuti fino a che risulta gonfio e spumoso. Unite le uova uno alla volta, incorporando il successivo solo quando il precedente è ben amalgamato. Aggiungete le farine in 3 tempi alternandole al latte, senza mescolare troppo.
5 Rivestite uno stampo da muffin multiplo con dei pirottini (3,2 cm di diametro base, 5 cm di diametro superiore, 2,5 cm di altezza) e, aiutandovi con un porzionatore da gelato, riempiteli per 3/4 con il composto preparato. Cuocete i cupcake in forno già caldo a 175° per circa 18 minuti fino a che la superficie risulterà dorata. Togliete lo stampo dal forno, sformate i cupcake e infornatene altri fino a esaurire l'impasto. Fateli raffreddare.
6 Preparate la crema di burro (frosting). Lavorate il burro con lo zucchero a velo fino a ottenere un composto liscio e senza grumi. Diluitelo con qualche cucchiaio di latte per renderlo leggermente più cremoso poi dividetelo in 2 ciotole: colorate una parte con poche gocce di colorante rosa e l'altra con poche gocce viola.
7 Trasferite la crema di burro rosa in una sac à poche con bocchetta liscia di circa 6 mm di diametro e, partendo dal bordo esterno, spremetene un nastro a spirale sulla metà dei cupcake. Fate lo stesso con la crema di burro viola sui cupcake rimasti poi metteteli in frigorifero.
8 Togliete i cupcake dal frigorifero 20-30 minuti prima di servire. Staccate le cifre di glassa dalla carta da forno con molta delicatezza e appoggiateli sui cupcake numerandoli da 1 a 25 a colori diversi.
Disponete i dolcetti su un piatto o un'alzatina rotonda alternando i colori e servite.

ELABORATA
Preparazione 2 ore e mezzo · Cottura 18 minuti ogni infornata · 239 cal/cupcake



Venticinque dolcetti chic di ispirazione americana compongono la torta di compleanno più insolita. Decorata da Antonella con irresistibili glasse a tinte flou

Cyber auguri !!!

SUL WEB SI TROVANO MILLE SPUNTI PER TORTE DI COMPLEANNO SPECIALI (LE NOSTRE SONO A PAG. 78). CE N'È PER TUTTI I GUSTI: SONTUOSE O MONOPORZIONE, CLASSICHE O DIVERTENTI

di Barbara Roncarolo

david lebovitz
living the sweet life in Paris

DOLCE VITA A PARIGI

David è una vera foodstar: ha iniziato in un ristorante californiano a 16 anni, poi si è specializzato in dessert. Ora vive a Parigi, scrive libri e il suo blog è una miniera ricca di notizie, spunti, ricette e foto da mangiare con gli occhi. **davidlebovitz.com**

la casetta di cioccolato

WEBCONTEST

Per il compleanno del marito, Antonella cercava un'idea davvero speciale e così ha indetto sul suo blog un contest "torte di compleanno". Il risultato è una raccolta straordinaria in pdf. **antonella-lacasettadicioccolato.blogspot.com**

CakeJournal

WIKI DELLE TORTE

Louise si definisce una "cake maniac" e noi gliene siamo grate, perché sul suo blog si trovano tecniche, spiegazioni e foto passo per passo per ogni tipo di torta, immaginabile e non. **cakejournal.com**

TRA SBUFFI DI FARINA, IMMA A GOGÒ

Non è una pasticcera, ma a giudicare dal blog poco ci manca. Imma, 38 anni è mamma di 2 bambini e 3 blog, in "Dolci a go go" esprime tutta la sua creatività golosa. Ci sono tanti dessert divisi per categorie: torte per occasioni speciali, al cioccolato, cheesecake, dolci al cucchiaio, semifreddi, pasticcini, biscotti, muffin e dolci dal mondo. C'è anche una sezione salata. I suoi sogni? Scrivere un libro e avere un laboratorio di pasticceria con una vetrina alla francese. **dolciagogo.blogspot.com**







I COLORATISSIMI CUP CAKE DI DOMITILLA

Laureata in Psicologia della Comunicazione e del Marketing, giornalista e social player, Domitilla è anche (o soprattutto?) una blogger tutta pepe. Pappa e ceci è, come lo definisce lei, "il veggie baby food blog di una mamma vegetariana". Qui ci sono news e storie curiose ai fornelli e tanti piatti squisiti. Non solo pappe. Per i compleanni non ha dubbi: cup cake. Sono pratici perché mono porzione, ma soprattutto, adorabili. **domitillaferrari.com/pappa-e-ceci/**

pappa e ceci



LE DECORAZIONI DI FRANCESCA

Francesca è sarda e, per amore, si è trasferita nel paese del marito, la Germania. Le torte sono la sua passione da quando era bambina e online insegna ad addobbarle in modo strabiliante. **tortedecorazioni.blogspot.com**

Versatile pasta brioche

PREPARATA LA BASE, È SOLO UN GIOCO DI FORME: POTETE SCEGLIERE TRA LA VERSIONE CLASSICA CON IL CARATTERISTICO CAPPELLINO O LE PIÙ FANTASIOSE VARIANTI

di Miriam Ferrari, foto di Maurizio Lodi, in cucina Livia Sala




1


2


3


4

PICCOLE BRIOCHE A TESTA

PER 20-25 BRIOCHE

600 g di farina bianca per paste lievitate (a elevato contenuto proteico, tipo manitoba) - 20 g di lievito di birra - poco latte - 250 g di burro - 100 g di zucchero - 3 uova - 1 baccello di vaniglia - 1 limone non trattato - 1 pizzico di sale - burro e farina per gli stampi - 2-3 cucchiai di panna fresca e 1 tuorlo per indorare

• **1** Preparate la pasta brioche. Fate sciogliere il lievito in 3-4 cucchiai di latte tiepido, poi amalgamatevi 120 g di farina, unendo altro latte fino a ottenere un impasto morbido. Immergetelo in una ciotola di acqua tiepida e lasciatelo lievitare per 10-15 minuti, finché galleggia. Raccogliete la restante farina sulla spianatoia, mescolatevi lo zucchero, il sale, la scorza grattugiata del limone e i semi della vaniglia • **2** Fate la fontana e sgusciate al centro le uova; incorporatele alla farina e impastate a piene mani aggiungendo, se necessario, ancora un po' di latte. • **3** Lavorate la pasta finché si stacca dalle mani; infine incorporate il burro morbido a pezzetti. • **4** Scolate dall'acqua e strizzate il panetto lievitato e amalgamate anche questo alla pasta. • **5** Lavoratela sbattendola con forza sulla spianatoia fin quando appare lucida e presenta delle bollicine; formate una palla, mettetela in una ciotola, copritela con pellicola e tenetela in luogo fresco per un paio d'ore. • **6** Preparate le brioche: riprendete la pasta, lavoratela ancora per qualche minuto, poi dividetela a pezzi di circa 50 g e staccate da ciascuno un pezzetto grosso come una ciliegia. Arrotolate sotto le mani i pezzi di pasta grossi per arrotondarli, poi sistemateli negli appositi stampini a pareti ondulate, imburrati e infarinati. • **7** Praticate al centro di ciascuno una fossetta e infilatevi un pezzetto di pasta a cui avrete dato la forma di una piccola pera (inserite nella pasta la parte appuntita). Sistemate gli stampini su una placca, copriteli con un tovagliolo infarinato e fate lievitare in luogo tiepido fin quando la pasta li avrà riempiti completamente. • **8** Spennellate la superficie con il tuorlo mescolato con la panna e cuocete in forno a 200° per 15-18 minuti.


5


6


7


8





GIRANDOLE ALLE MANDORLE

● **1** Preparate e fate riposare la pasta brioche come spiegato alla pagina precedente. Mescolate 100 g di mandorle tritate con 100 g di amaretti pestati e un cucchiaio di gocce di cioccolato. Stendete la pasta in un rettangolo spesso mezzo cm, distribuitevi il mix preparato e arrotolatela. ● **2** Tagliatela a fette e sistemate le girandole, un po' distanti una dall'altra, su una placca foderata con carta da forno. Copritele con un telo e lasciatele lievitare per un paio d'ore, poi cuocetele in forno a 200° per 15-18 minuti. Sfornatele e lucidatele con gelatina di lamponi.

PANINI DOLCI ALL'UVETTA

● **1** Preparate e fate riposare la pasta brioche come spiegato alla pagina precedente, con queste varianti: unite alla farina solo 2 uova e aggiungete 2 cucchiai di uvetta ammorbidita nel rum e 2 cucchiai di miele. Con le mani infarinate formate tante pagnottelle, delle dimensioni di piccoli mandarini; sistematele, ben distanziate, su una placca foderata con carta da forno. ● **2** Copritele con un telo e lasciatele lievitare per un paio d'ore; spennellatele con un tuorlo, cospargetele di granella di zucchero e cuocetele in forno a 200° per 15-18 minuti.









TRECCINE AI CANDITI

● **1** Preparate e fate riposare la pasta brioche come spiegato alla pagina precedente. Dividetela a pezzi di 60 g ciascuno, arrotolateli sulla spianatoia sotto le mani infarinate fino a ottenere dei bastoncini di circa 20 cm e terminanti a punta. ● **2** Ripiegateli a metà e avvitateli morbidamente a spirale. Sistemateli, un po' distanti uno dall'altro, su una placca foderata con carta da forno, spennellateli con un velo di sciroppo preparato con 50 g di zucchero e 50 g di acqua, applicate qua e là qualche ciliegina candita e infornate a 200° per 15-18 minuti.

CONSIGLI & SEGRETI

LA SCELTA DELLA FARINA.
Quando nell'impasto è presente il lievito di birra, come in questo caso, è consigliabile utilizzare un tipo di farina "forte", ossia ottenuta da miscele di grano ricche di glutine, complesso proteico di cui questo tipo di lievito si nutre in abbondanza, stimolando così la lievitazione sia nella fase di impasto sia in quella di riposo. Le farine "forti" che si trovano in vendita sono di solito contrassegnate con una W seguita da un numero, da 280 a 400, indicativo appunto del grado di forza. Per la pasta brioche la farina ideale è la W350.

LA LIEVITAZIONE DELLE BRIOCHE
Deve avvenire in ambiente tiepido, alla temperatura massima di 30° e preferibilmente con un elevato tasso di umidità. I tempi variano secondo la temperatura e la quantità di lievito usata. Meno lievito si utilizza più tempo occorre per far gonfiare la pasta, che in compenso risulterà più digeribile.

NEL PROSSIMO NUMERO LE TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA



Farro della Garfagnana

CEREALE ANTICO, OGGI RISCOPERTO DA CHEF E GOURMET, SI COLTIVA DA SEMPRE NELLA PICCOLA VALLE TOSCANA

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala

Altro che cibo "povero". Nonostante la fama che per secoli l'ha accompagnato, il farro è un alimento pieno di virtù: più proteico degli altri cereali, ricco di fibre e poco calorico, è un prodotto naturalmente biologico, perché per tradizione viene coltivato senza concimi chimici, pesticidi e diserbanti. Non è un caso dunque che questo cereale antichissimo (secondo alcuni il più antico), conosciuto già 7000 anni fa in Medio Oriente e molto diffuso in epoca romana, sia stato riscoperto in anni recenti, con la diffusione di una cultura alimentare più attenta alle proprietà dei cibi. C'è però un'area della Toscana molto vocata, la valle della Garfagnana tra le Alpi Apuane e l'Appennino in provincia di Lucca, dove la coltivazione del farro non è mai stata interrotta: le aziende agricole lo producono ancora con la tecnica tradizionale ed è uno degli ingredienti tipici della cucina locale.





Chicco grosso con striature biancastre, che non richiede ammollo e si cuoce velocemente. Ecco le caratteristiche che distinguono il farro della Garfagnana (della specie *Triticum dicoccum*) da altre varietà coltivate nel centro Italia (Umbria, Molise, Marche, Abruzzo, Lazio) e che gli hanno valso il riconoscimento Igp, riportato sulle confezioni. Seminato in terreni collinari dal clima freddo e raccolto in estate, deve essere "brillato" per eliminare il rivestimento esterno (cariosside), che non cade con la trebbiatura. Durante la brillatura, che alcune aziende eseguono ancora con gli antichi molini a pietra, il farro garfagnino viene anche leggermente sbiancato (un'operazione che in altre aree viene chiamata perlatura, da cui la definizione "farro perlato" che si trova su alcuni prodotti).

Dalle zuppe al polpettone

Con il suo gusto abbastanza neutro che si sposa con sapori diversi, il farro è molto versatile, anche se in Garfagnana si usa soprattutto come primo piatto: eccellenti le minestre, come la classica zuppa con i fagioli e la cotenna di maiale, il minestrone o il passato di verdure, oppure i farrotti, preparati come gli analoghi risotti. Lessato, il farro è perfetto per insalate da servire a piacere tiepide o fredde, per esempio insaporito con pesto e pomodorini oppure con formaggio e verdure e anche con il pesce, dal tonno ai crostacei al polpo. I suoi chicchi possono arricchire polpettoni, polpette e torte salate oppure, lessati e passati in padella, dare un tocco insolito a contorni di legumi (lenticchie, ceci) o verdure; ammollati a lungo, si possono usare anche come ripieno per un dolce rustico. E la farina? Unita a quella di altri cereali, si utilizza per preparare pasta, dolci e pane, tra cui quello tipico garfagnino, leggermente insipido e ottimo con i gustosi salumi della zona.

INSALATA TIEPIDA DI FARRO CON PECORINO E VERDURE

PER 4 PERSONE
250 g di farro della Garfagnana Igp - 160 g di pecorino giovane - mezza costola di sedano - 2 piccole zucchine - 1/2 peperone - 1/2 cipollotto rosso - 2 cucchiai di capperi sotto sale - 1 mazzetto di timo - 1 mazzetto di maggiorana - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Lessate il farro in acqua salata per 30 minuti.
2 Pulite le verdure e affettatele sottilmente con una mandolina. Tritate le erbe aromatiche con metà dei capperi dissalati, raccogliete il trito in una ciotolina e coprite a filo con l'olio.
3 Scolate il farro e raccoglietelo in una terrina. Unitevi il pecorino tagliato a dadini, le verdure e il condimento aromatico; mescolate bene. Regolate di sale e pepate a piacere. Lasciate insaporire l'insalata per una decina di minuti prima di servire.

FACILISSIMA
Preparazione 20 minuti · **Cottura 30 minuti**
460 cal/porzione



IL VINO GIUSTO
Il farro, come tutti i carboidrati, ha il potere di diluire ogni condimento. Per questo è bene abbinare a questo cereale un vino più leggero di quello adatto al sugo gustato da solo. Nel caso dell'insalata tiepida stappiamo un Rosato chiantigiano, vicino al farro per origine territoriale e versatile nell'accogliere e riunire la mediterranea varietà degli ingredienti.



Bologna la ghiotta

TAGLIATELLE AL RAGÙ SERVITE COME UN TEMPO NELLE VECCHIE TRATTORIE MA ANCHE CUCINA CREATIVA. A 25 ANNI DALLA NOSTRA PRIMA VISITA LA CITTÀ CI CONQUISTA CON UN MIX DI TRADIZIONE E METE GOURMAND

a cura di Marina Cella, testi di Enrico Saravalle, ricette tratte da "La Mercanzia. Storie di tortellini, tagliatelle e...", a cura della Camera di Commercio di Bologna, foto e realizzazione dei piatti di Ilva Beretta





CUBOIMAGES/COMUNE DI BOLOGNA (2)



Nella foto grande, matterelli appesi a una parete de "La vecchia scuola bolognese" di Alessandra Spisni, dove si impara a fare la sfoglia a regola d'arte.
In basso, panoramica aerea del centro storico, dominato da edifici di colore rosso.
A sinistra, una veduta del portico del Santuario di San Luca.

Ritorno a Bologna. Dopo un quarto di secolo fa piacere scoprire che la "Dotta" o la "Grassa" non è cambiata. O meglio, è diventata una città al passo con i tempi, sempre in equilibrio tra passato e futuro, tra affreschi rinascimentali e sky line postmoderni, tra sfogline (le donne che tirano la pasta di tagliatelle e lasagne) e giovani chef emergenti (uno su tutti, Marco Fadiga, patron dell'omonimo Bistrot). Non c'è da stupirsi, quindi, se un tour bolognese accosta osterie e chiese-museo, collezioni d'arte e ristoranti. E non c'è da stupirsi nemmeno che, a venticinque anni di distanza dalla pubblicazione di "Bologna Golosa" sul primo numero di Sale&Pepe, i templi del mangiar bene e dello shopping gourmand siano quasi gli stessi. Qualcuno, è vero, ha cambiato sede e nome (il Ristorante Biagi, per esempio, è entrato in città ed è diventato l'Osteria della Lanterna), ci sono new entry importanti (Guido H. Haverkock ai fornelli de "I Portici" di recente insignito di una stella Michelin). Ma gli indirizzi di culto si concentrano nel Quadrilatero, cioè nel quartiere dove vive la Bologna golosa più genuina, a due passi da Piazza Maggiore. Che è ancora un insuperabile concentrato della storia cittadina con gli scavi romani, il me-

> segue a pag. 103



RAGÙ CLASSICO BOLOGNESE

PER 4 PERSONE
300 g di cartella di manzo tritata - 150 g di pancetta distesa - 50 g di carota gialla - 50 g di costola di sedano - 50 g di cipolla - 5 cucchiai di salsa di pomodoro (oppure 20 g di estratto triplo) - 1/2 bicchiere di vino bianco o rosso - 1 bicchiere di latte intero - brodo - sale - pepe

● **1** In un tegame di terracotta di circa 20 cm di diametro sciogliete la pancetta tagliata a dadini con la mezzaluna. Pulite le verdure, tritatele bene e aggiungetele alla pancetta; lasciatele appassire dolcemente.
● **2** Unite la carne macinata e mescolate con un cucchiaio di legno finché "sfrigola". Versate il vino e la salsa di pomodoro allungata con poco brodo e fate sobbollire per circa 2 ore, aggiungendo il latte poco alla volta e regolando di sale e di pepe.
● **3** Se vi piace, a cottura ultimata unite la panna ricavata dalla cottura di 1 litro di latte intero.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 2 ore**
● **265 cal/porzione**

● La cartella di manzo è un taglio che corrisponde al diaframma del bovino, di carne rossa e sugosa, molto saporita.
Nel caso non si riesca a trovare, si può sostituire con della polpa di manzo macinata. Il ragù alla bolognese si serve tradizionalmente con le tagliatelle, che hanno una misura codificata e depositata. La larghezza della pasta cotta e servita in tavola deve essere di 8 mm, come nel campione aureo conservato presso il Palazzo della Mercanzia di Bologna, sede della Camera di Commercio. La misura corrisponde alla 12.270esima parte dell'altezza della Torre Asinelli della città.



STECCHI FRITTI ALLA PETRONIANA

PER 8 PERSONE
300 g di mortadella di Bologna in una sola fetta - 400 g di emmentaler - 2 uova - pangrattato - olio per friggere - sale

- **1** Mettete a bagno nell'acqua 8 stecchini di legno per una decina di minuti (per evitare che si brucino durante la frittura). Nel frattempo tagliate la mortadella a cubetti di 15 mm di lato. Private il formaggio della crosta e riducete anche questo a cubetti di 15 mm di lato.
- **2** Scolate gli stecchi e infilzatevi i cubetti di mortadella e formaggio preparati, alternandoli. Passateli prima nelle uova sbattute e poi nel pangrattato.
- **3** Scaldate abbondante olio in una padella e friggetevi gli stecchi finché si sarà formata una crosticina dorata e croccante. Fate asciugare gli stecchi su carta da cucina, regolate di sale e servite.

FACILE
• Preparazione 10 minuti • Cottura 10 minuti
• 425 cal/porzione

• Volendo rendere gli stecchi più sostanziosi, si possono passare prima in una besciamella soda, poi nell'uovo sbattuto e nel pangrattato. In passato si preparava una variante più ricca degli stecchi petroniani con cubetti di fegato di pollo, lingua salmistrata, animelle e formaggio. Il tutto impanato e fritto.





Uno scorcio della basilica di San Petronio, patrono di Bologna, rimasta incompiuta. La chiesa domina Piazza Maggiore, cuore della storia e della vita cittadine.

RISTORANTE I PORTICI
via Indipendenza 69, tel. 051 42185. Cucina stellata e ambiente chic nell'ottocentesco caffè chantant Teatro Eden.

MARCO FADIGA BISTROT
via Rialto 23 C, tel. 051 220118. Marco Fadiga propone piatti creativi e divertenti e acquisti golosi.

TRATTORIA ANNAMARIA
via delle Belle Arti 17/a, tel. 051 266894. Due salette sempre affollate. Leggendarie le tagliatelle di Annamaria.

OSTERIA DELLA LANTERNA
via Savenella 9/a, tel. 051 4070049. Indirizzo storico-chic. Da manuale i tortellini extrasmall in brodo.

OSTERIA DEL SOLE
vicolo Ranocchi 1, tel. 348 2256887. Un vera osteria d'altri tempi che serve solo vino.

ATTI
via Caprarie 7, via Drapperie 6, tel. 051 220425; 051 233349. Due i negozi vicini nella zona colorata del mercato. Dolci, pane e paste fresche a volontà.

SIMONI
via Drapperie 5/2a, tel. 051 231880. Salumeria griffata, nel cuore dell'antico Mercato di Mezzo. Da provare la mortadella e il salame rosa.

ALIMENTARI MELEGA
via Clavature 14 tel. 051 221676. Le immancabili paste fresche, salumi, aceti balsamici, parmigiani stagionati e un bancone per la frutta e la verdura.

FABRIZIO E GUALTIERO
via Pescherie Vecchie 2, tel. 051 261884. Sciccosa boutique di frutta, verdura e primizie con una scelta incredibile di salse e creme tartufate, funghi, tartufi (bianchi e neri).

ROCCATI
via Clavature 17a, tel. 051 261964. Sotto le architetture hi tech realizzate in un palazzo del '400 praline e cioccolato tra i migliori in città.

MAJANI
via de' Carbonesi 5, tel. 051 234302. Protagonisti della storia golosa di Bologna dalla fine del '700, nel loro laboratorio sono nati i Cremini Fiat a 4 strati e altre delizie di cioccolato.

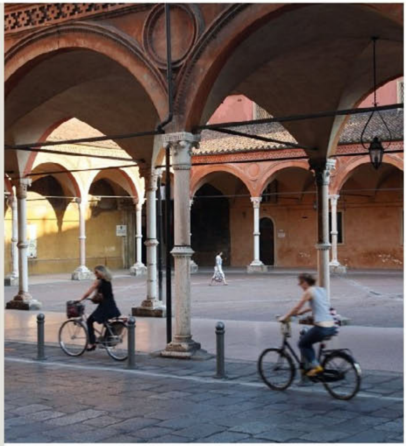
LA VECCHIA SCUOLA BOLOGNESE
via Malvasia 49, tel. 051 6491576. Bottega golosa ma, prima di tutto, scuola per apprendisti sfoglini. La maestra è Alessandra Spisni, guest star a La prova del cuoco.

BORGO DELLE TOVAGLIE
via Farini 10, tel. 051 330938. Multispazio, shabby chic, con tutto per la tavola, dalle tovaglie ai bicchieri alle posate. Di altissimo design.

> *segue da pag. 101*

dievale Palazzo d'Accursio, la Fontana del Nettuno, la monumentale Basilica di San Petronio. In questi mesi, grazie a un mega-restauro della Basilica c'è anche la possibilità di arrampicarsi sui ponteggi fino a una ventina di metri di altezza, per un incontro ravvicinato con le sculture e le architetture del tempio e una prospettiva unica della città. A fianco della Basilica c'è il cinquecentesco Palazzo dei Banchi che, in realtà, è solo una quinta scenografica progettata per nascondere lo spettacolo (considerato indecoroso, ai tempi) del mercato e delle botteghe che si affacciavano sulla piazza. Attraversando gli archi dei suoi portici, ancora oggi si entra nel cosiddetto "Quadrilatero" e, come negli anni d'oro dell'età Comunale, numerose botteghe e banchi en plein air soddisfano vista, olfatto e gusto di chi si trova a passare tra via Clavature e via Pescherie, tra vicolo dei Ranocchi e via Caprarie. Proprio alle spalle di San Petronio si trova, poi, il Palazzo dell'Archiginnasio, sede dell'antichissima Università fino ai primi anni dell'800. Del suo passato più remoto Bologna conserva anche le torri e le case fortificate: i cronisti medievali raccontano che, ai tempi, le torri erano una settantina. Le superstiti sono davvero po-

> *segue a pag. 104*







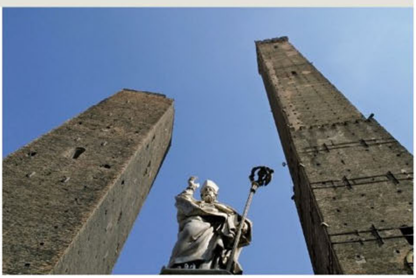
In alto, il portico laterale della Basilica di Santa Maria dei Servi. Qui sopra, la vecchia Osteria del Sole di Vicolo Ranocchi, uno dei più vivaci del Mercato di Mezzo. A sinistra, il Palazzo della Mercanzia, sede della camera di Commercio di Bologna. Sotto, uno scorcio sul Mercato di Mezzo, che offre tutti i sapori tipici del territorio bolognese.



SIMEPHOTO/CUBOIMAGES/COMUNE DI BOLOGNA (3)

> segue da pag. 103

che: le più famose sono la Garisenda (mai terminata perché si inclinava pericolosamente) e la Torre degli Asinelli, con panorama sulla città. Famose come le torri e la seriosa università sono certamente le osterie bolognesi. Già mille anni fa gli studenti che di giorno affollavano le aule dell'Archiginnasio, di sera frequentavano le taverne e le cantine della città. L'abitudine non è cambiata e le osterie sono ormai un punto fermo della movida bolognese, frequentate dai petroniani ma anche da coloro che vogliono scoprire l'anima naïf di Bologna. Una per tutte? L'Osteria del Sole, dove agli avventori viene servito solo vino: se si vuole mangiare qualcosa, si è invitati dal patron a rifornirsi al mercato. Incredibile e quasi leggendaria la cultura gastronomica bolognese: tortellini, lasagne, tagliatelle, passatelli, torte di riso sono solo alcune delle specialità da assaggiare in città. Icone coccolate e rispettate, tanto che tecniche di preparazione e ricette sono state solennemente depositate dall'Accademia Italiana della Cucina presso la camera di Commercio di Bologna (le stesse che abbiamo utilizzato per questo servizio). Ancora una proposta per chiudere in bellezza? Il percorso "Genus Bononiae. Musei nella città" (tel. 051.19936317, www.genusbononiae.it), un tuffo nella storia e nell'arte tra Palazzo Fava (con gli affreschi dei Carracci e una preziosa collezione di arte contemporanea), Palazzo Pepoli (con cimeli e memorabilia della Bologna d'antan), San Michele in Bosco (grande belvedere spalancato sulla città), la chiesa di Santa Cristina (sede di concerti e recital), Casa Saraceni (che racconta gli splendori e le ricchezze di una grande famiglia bolognese del '500).



COMUNE DI BOLOGNA

La statua di San Petronio in piazza Ravegnana, dominata dalle due torri più celebri di Bologna: la Garisenda, incompiuta perché inclinata, e la Torre Asinelli, da cui si gode una vista spettacolare della città.



TORTA DI RISO (O DEGLI ADDOBBI)

PER 8 PERSONE
1 litro di latte - 200 g di riso - 200 g di zucchero - 120 g di zucchero vanigliato - 3 tuorli - 3 uova - 100 g di mandorle tritate - 100 g di cedro candito - 1 bicchierino di liquore di mandorle amare - cannella - chiodi di garofano - 1 limone - sale - 4-6 amaretti (facoltativi) - burro e pangrattato per lo stampo

● **1** Portate a bollore il latte; unite il riso, la scorza grattugiata del limone, 100 g di zucchero vanigliato, un paio di chiodi di garofano, un cucchiaino di cannella e un pizzico di sale. Cuocete il riso finché il latte si sarà quasi completamente assorbito, rovesciatelo in una terrina e fatelo raffreddare (così assorbirà il latte rimasto).
● **2** Versate lo zucchero in una casseruola e fatelo caramellare mescolando con un cucchiaio di legno (in alternativa si trova pronto al super). Sbattete le uova e i tuorli e uniteli allo zucchero caramellato sempre mescolando per eviare che si rapprenda. Aggiungete le mandorle tritate, il cedro candito a dadini e, se li usate, gli amaretti frantumati finemente. Amalgamate bene tutti gli ingredienti con il riso e unite parte del liquore di mandorle.
● **3** Trasferite in uno stampo imburrato e spolverizzato con pangrattato allo spessore di 3-4 cm. Cuocete in forno caldo a 180° per 20 minuti, abbassate a 150° e cuocete per 20-25 minuti finché si forma una crosticina. Fate intiepidire e bagnate con il liquore rimasto facendo dei forellini. Servite la torta a losanghe spolverizzata con lo zucchero rimasto.

FACILE
● **Prep. 30 minuti** ● **Cottura 45 minuti** ● **465 cal/porzione**

25 anni di...vini

IN 5 LUSTRI MENU E CIBI SI SONO TRASFORMATI. ECCO COME LE BOTTIGLIE HANNO ASSECONDATO IL CAMBIAMENTO

a cura di Barbara Roncarolo, testi di Sandro Sangiorgi



STOCKFOOD/OLYCOM

UN'ARTE IN EVOLUZIONE

Quando nella metà degli anni Ottanta è nato Sale&Pepe la cucina stava già vivendo una profonda trasformazione, nella quotidianità come nelle occasioni speciali. I suggerimenti del marketing, le nuove abitudini alimentari e la globalizzazione, che ha veicolato ingredienti esotici inimmaginabili solo pochi anni prima, hanno via via tolto grassi alle ricette e le hanno arricchite di aromi, spezie e vegetali. Tanto che il compito del sommelier, chiamato a studiare gli accostamenti tra il cibo e il vino, è divenuto complesso per la sempre maggiore varietà di elementi da considerare, alcuni dei quali, peraltro, del tutto estranei alla sensibilità gastronomica dei vini europei.

NOVITÀ NEGLI ABBINAMENTI

Nel corso di 25 anni, alcune tipologie italiane hanno vissuto una modificazione positiva, trovando nella propria dotazione espressiva le risorse per seguire sia il cambiamento dei componenti dei piatti sia la riduzione dei tempi di preparazione. Ci sono tanti esempi di vini che si adattano a cibi relativamente nuovi: è il caso del Verdicchio Podium di Garofoli, che si misura bene con piatti speziati e piccanti tipici della cucina orientale. O del Regaleali Rosso di Tasca d'Almerita che, grazie alla sua delicatezza, sfata un mito, abbinandosi perfettamente con piatti mediterranei a base di pesce.

L'ELOGIO DELLA VERSATILITÀ

Esattamente com'è accaduto in cucina, un ruolo determinante è stato svolto dalla tecnologia, che ha influenzato la fisionomia dei vini, talvolta purtroppo fino a stravolgerne la vocazione e le caratteristiche organolettiche. La nostra selezione vuole evidenziare gli esempi virtuosi, bottiglie versatili che, senza perdere originalità, hanno assecondato il nostro nuovo modo di mangiare, accettando anche la sfida delle crudità e dell'uso di frutta in ricette salate.

BRACHETTO D'AQUI
Azienda viti-vinicola Braida, Loc.Ciappellette, Rocchetta Tanaro (AT), 0141 644113, cl 75, 16,90 €.
Da un profumato vitigno nasce un irresistibile vino dolce frizzante, perfetto per la piccola pasticceria, soprattutto a base di frutti rossi e neri freschi.

DOLCETTO D'ALBA VILOT
Azienda Agricola Ca' Viola, Borgata San Luigi, Dogliani (CN), 0173 7054700, cl 75, 10,20 €.
Un rosso che si è evoluto senza perdere la sana umiltà che lo rende "facile". È ideale su antipasti e carni alla griglia, meglio se condite con salse esotiche e servite con verdure.

VERDICCHIO PODIUM
Casa Vinicola Garofoli, Castelfidardo (AN), 071 7820162, cl 75, 10,89 €.
Il Podium offre ampiezza nei profumi, profondità gustativa e una sensazione avvolgente capace di affrontare senza timore l'elaborata e, spesso, piccante cucina orientale.

REGALEALI ROSSO
Tenuta Regaleali di Tasca d'Almerita, Sclafani Bagni (PA), 0921 544011, cl 75, 6,99 €.
La storica azienda siciliana ha coniato un'espressività agile, raffinata e moderna, aprendo finalmente al rosso le porte della mediterranea cucina di pesce.



Alla ricerca del pesto perduto

PROFUMO FRESCO E AROMA INCONFONDIBILE NE HANNO DECRETATO LA FAMA IN TUTTO IL MONDO. MA PER TROVARE QUELLO AUTENTICO, FATTO NEL MORTAIO CON 7 INGREDIENTI ECCELLENTI, SI VA A GENOVA, SUA CITTÀ D'ORIGINE

Testo di Paola Mancuso, ricette di Claudia Compagni, foto di Alkèmia, stylist Stefania Aledi







Lasagne arricchite



Qui accanto, la coltivazione di Basilico genovese Dop a Genova Pra'. In basso, i concorrenti della passata edizione del Campionato mondiale di pesto genovese (a Genova) e uno stand della sagra Profummo de baxaicò (a Pra').





La freschezza del basilico esaltata dall'aroma dell'aglio, a sua volta attenuato dalla dolcezza dei pinoli e del parmigiano reggiano. Alla quale fa da contrappunto il tocco di sapidità dato dal pecorino e dal sale marino. Il tutto avvolto da un olio extravergine dolce e fruttato, che regala morbidezza a questo perfetto amalgama di sapori. L'unicità del pesto genovese è tutta nello straordinario gioco di equilibri di questi sette ingredienti, come vuole la ricetta ufficiale della salsa fredda più diffusa nel mondo occidentale. E anche tra le più imitate. Ma è in Liguria che si coltiva il "top" del suo ingrediente di base, il pregiato basilico genovese Dop . Ed è qui che viene prodotto l'extravergine più vocato ad esaltarlo, il Riviera ligure Dop. Come è squisitamente ligure l'arte di preparare salse al mortaio, da quella di noci all'agliata. Per assistere alla preparazione del pesto genovese tradizionale, lavorato con pestello in legno e mortaio di marmo, si va a Genova, sua città d'origine,

> segue a pag.109

LA RICETTA TRADIZIONALE

Lavate e asciugate 70 g di basilico. Pestate 1 spicchio d'aglio sbucciato nel mortaio con 30 g di pinoli, poi aggiungete 10 g di sale grosso e il basilico, pestandolo con un movimento circolare sulle pareti. Quando inizia a rilasciare un liquido verde, aggiungete 60 g di parmiggiano reggiano e 40 di pecorino. Sempre facendo ruotare il pestello, versate a filo 80 cc di olio extravergine. Terminate nel minor tempo possibile.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

CREUZA DE MA'
Via Val Lerone 21/15, Arenzano (Ge), tel. 010 9823189
Laboratorio specializzato.
Il "top" del pesto è il N.5 Foglie di Pra', con 4 ingredienti Dop.

IL PESTO DI PRA'
Salita Ascherio Rolando 3a, Genova Pra', tel. 010 6980069
Pesto con basilico fresco Dop di produzione propria, 3 diversi formaggi Dop e pinoli italiani.

PESTOPIÙ
Via Branega 23r, Genova Pra', tel. 010 6671774
Il laboratorio di Franco Fassone, tra i primi produttori di Pra'.
Pesto senza conservanti.

LASAGNE ARRICCHITE

PER 4 PERSONE
200 g di pasta fresca per lasagne - 150 g di stracchino- 100 g di pesto - 200 g di patate - 100 g di fagiolini - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a lamelle sottili e scottatele per 5 minuti in acqua salata in ebollizione. Spuntate i fagiolini, affettateli in senso orizzontale e scottateli nella stessa acqua delle patate per 2 minuti. Scolateli e tenete da parte un mestolo dell'acqua di cottura.
● **2** Scottate le sfoglie di pasta per pochi secondi in acqua bollente salata con 1 cucchiaio d'olio, scolatele e stendetele ad asciugare su carta da forno. Frullate la crescenza con i 2/3 del pesto e l'acqua di cottura delle patate tenuta da parte e versatene un cucchiaio sul fondo di una pirofila (22x28 cm).
● **3** Proseguite alternando strati di pasta, di patate, di fagiolini e di crescenza al pesto, quindi passate la pirofila nel forno già caldo a 180° per 20 minuti. Completate disponendovi sopra il pesto rimasto.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 30 minuti** ● **390 cal/porzione**

INSALATA DI BACCALÀ

PER 4 PERSONE
baccalà dissalato 800 g - pesto 50 g - 1 cuore di lattuga - 1 fetta di pane tipo Altamura - 1 spicchio d'aglio - 1 foglia d'alloro - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Sciacquate il baccalà, mettetelo in una casseruola con acqua fredda, unite mezzo spicchio d'aglio schiacciato e l'alloro e fatelo sobbollire per 10 minuti. Spegnete e lasciatelo intiepidire.
● **2** Tostate il pane sotto il grill del forno, sfregatelo con l'aglio rimasto, tagliatelo a tocchetti, metteteli in una ciotola e conditeli con i 2/3 del pesto.
● **3** Sfogliate la lattuga, lavatela, asciugatela, suddividetela nei piatti singoli e cospargetela con i crostini. Scolate il baccalà, eliminatene la pelle, spezzettatene la polpa e suddividetela nei piatti. Condite l'insalata con il pesto rimasto, una presa di sale e un filo d'olio.

FACILISSIMA
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 10 minuti** ● **295 cal/porzione**

PICAGGE DI CASTAGNE

PER 4 PERSONE
100 g di farina di castagne - 100 g di farina 00 - 2 uova - 50 g di pesto - 30 g di pinoli - 20 g di grana padano - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Setacciate la farina di castagne in una ciotola con la farina bianca, unite le uova sbattute, 1 cucchiaio d'olio e 2 di acqua e impastate fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Avvolgetela in un foglio di pellicola per alimenti e lasciatela riposare per 30 minuti.
● **2** Scaldate 2 cucchiai d'olio in un padellino e tostatevi i pinoli. Stendete la pasta in una sfoglia molto sottile e tagliatela a quadrati.
● **3** Lessate la pasta per pochi minuti in acqua salata con 1 cucchiaio d'olio e scolatela. Diluite il pesto con 1 mestolino dell'acqua di cottura e condite le picagge. Unite i pinoli tostati e completate con foglie di basilico fresco e scaglie di grana.

FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 8 minuti** ● **370 cal/porzione**



Insalata di baccalà

> *segue da pag.107*

dove il 17 marzo si tiene la finale del Campionato mondiale di pesto genovese. Nelle sale affrescate di Palazzo Ducale, antica dimora dei Dogi, si sfidano 100 concorrenti, di cui 50 liguri. Tra le iniziative collaterali, il Campionato dei bambini e degustazioni di prodotti locali. Nella settimana del campionato, 60 ristoratori liguri propongono menu speciali sul tema del pesto (info: www.pestochampionship.it). Che condisce i tipici primi di pasta fresca come trofie, trofiette, corzetti e i tipici mandilli de saea (sorta di lasagnette quadrate) e trenette, magari "avvantaggiate" con patate e fagiolini. La manifestazione può essere lo spunto per visitare il Porto antico, completamente ristrutturato all'inizio degli anni '90 per diventare polo turistico, sportivo e culturale. Per poi andare alla scoperta delle bellezze della storica Repubblica di Genova, con i suoi palazzi tornati all'antico splendore. Ci si può affidare alle visite tematiche organizzate per l'occasione, oppure perdersi nell'intreccio di caruggi del centro storico. Chi si trova in città nel mese di maggio (quest'anno, dal 16 al 20) può spingersi fino a Pra', all'estremità occidentale della moderna "grande Genova", dove si tiene Profummo de baxaicò (info: tel. 338 5323057), tradizionale sagra con degustazioni e vendita di quello che è considerato il "cru" del basilico. Perché è proprio sui terrazzamenti di Pra', affacciati sul mare, che viene coltivato il basilico genovese Dop, ingrediente d'eccellenza del pesto genovese più autentico.



Picagge di castagne

CONSULTATE LA NUOVA APP DI SALE&PEPE PER ALTRE RICETTE CON IL PESTO. SCOPRITE COME INSTALLARLA A PAGINA 114

In queste pagine, piano in ardesia Fantini Marmi, tovaglioli di Society Limonta, piatto e bicchiere D&M Depot, canovaccio e tovagliolo Himla da Scantex. Indirizzi a pagina 8

Manzo alla gaucho

OVVERO IL MATAMBRE, PIATTO INGANNEVOLMENTE RUSTICO MA RICCO DI SFUMATURE, CHE ARRIVA DALLA PAMPA ARGENTINA

di Francesca Tagliabue, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi

La tradizione culinaria argentina ha il suo punto di forza nella carne bovina, prodotto superiore dal sapore unico proprio per il fatto che gli animali vengono allevati 'in campo aperto' e alimentati esclusivamente a pascolo naturale. Qui il Matambre, tasca di manzo ripieno dal nome evocativo e misterioso, è considerato un mero preludio a ben altre, più ricche portate di carne, come l'asado o la parilla (vari tagli di carni cotte alla brace nel primo caso e alla griglia nel secondo). Un aperitivo insomma, letteralmente un 'ammazza fame': il nome coniuga infatti le parole matar, ammazzare, e hambre, fame. Il piatto, diffusissimo in Sud America in generale e in Argentina in particolare, viene spesso servito come antipasto, freddo a fette, accompagnato dal chimiciurri, una sorta di pesto piccantino, colorato e profumato (vedi riquadro



EL MATAMBRE ARROLLADO (ARROTOLATO)

PER 6 PERSONE

1,5 kg di rollata di pancia o spinacino di manzo, aperto a libro dal macellaio - 2 cipolle - 250 ml di vino rosso - 1 spicchio d'aglio - 1/2 cucchiaino di timo - 3 carote - 250 g di spinaci freschi - 3 uova sode - 2 cucchiai di prezzemolo tritato - olio extravergine di oliva - 500 ml di brodo di carne - 20 g di fecola - poco zucchero - sale - pepe di Cayenna

● **1** Preparate una marinata con il vino rosso, una cipolla tritata finemente con l'aglio e le foglioline di timo. Disponete la fetta di carne sul piano di lavoro fra 2 fogli di carta da forno e assottigliatela con un batticarne a uno spessore di 1-2 cm; trasferite la carne su una placca e spennellatela con la marinata. Coprite con un foglio di alluminio e lasciate insaporire per 4-5 ore.
● **2** Spuntate le carote, spellatele e tagliatele in 4 quarti in senso verticale, ricavando dei bastoncini. Tuffatele in abbondante acqua bollente con 1 pizzico di sale e 1 di zucchero e lessatele per 20 minuti circa; scolatele. Affettate sottilmente la cipolla rimasta, lavate gli spinaci cambiando l'acqua più volte e sgocciolateli bene. Sgusciate le uova sode e tagliatele a metà in senso verticale.
● **3** Scolate la carne dalla marinata e tamponatela con carta assorbente, per asciugarla. Coprite tutta la tasca di carne con gli spinaci mescolati alla cipolla tritata, in un solo strato. Disponete i bastoncini di carota su metà tasca, paralleli al lato lungo; sistemate le mezze uova nell'altra metà. Spolverizzate tutto con il prezzemolo, un pizzico di sale e uno di pepe. Arrotolate la carne sul ripieno, legatela in più punti con vari giri di spago da cucina.
● **4** Scaldate il forno a 200°. Fate rosolare il rotolo in una casseruola (che vada anche in forno) con 2 cucchiai di olio ben caldo. Infornate il rotolo farcito e cuocete per 1 ora circa. Quando la carne avrà preso colore, copritela con un foglio di alluminio e proseguite la cottura, bagnando il rotolo ogni tanto, con brodo bollente. A cottura ultimata, legate il fondo di cottura con la fecola sciolta in poco brodo. Servite il matambre tagliato a fette, con il fondo di cottura a parte.

MEDIA ● Preparazione 35 minuti ● Cottura 70 minuti ● 420 cal/porzione

a destra) e talvolta da cipolle o carote, rosolate e cotte con olio, aceto e una punta di zucchero. Matambre è anche il nome del taglio di carne, quello sottile sopra le costole, la rollata di pancia, muscolo addominale che anticamente si buttava via (in Spagna lo chiamano 'secreto', segreto), facilmente sostituito dal più reperibile spinacino. Arrotolato, ripieno di diverse verdure e cotto in forno, è un classico. Esistono infinite varianti, ma le uova non mancano mai, meglio se sode, belle da vedere al taglio. Nel ripieno si trova carne, oppure salsiccia o peperone; alcune versioni non includono spinaci o bietole. Il matambre si prepara il giorno prima, così è più facile tagliarlo. In Uruguay si cucina un piatto simile, che viene chiamato 'matambre relleno', cioè ripieno: leggermente diverso nella farcia e nella cottura, prevede olive verdi e pancetta, spinaci e cipolla, mentre le uova sono sbattute e non sode. Una volta arrotolato, viene rosolato e poi lessato in brodo o acqua insieme a una cipolla steccata con chiodi di garofano, una carota e una costola di sedano, e servito tiepido o freddo, a fettine. In Argentina esiste anche il matambre 'tiernizado', cioè ammorbidito: la carne riposa infatti nel latte per 12 ore e viene poi cotta nel forno (con il latte), coperta da formaggio, pomodori e uova.

GHIOTTO CHIMICHURRI

Questa salsa per carne tipica della 'pampa' è adatta anche come marinata per carni, anche di pollo. Il curioso termine "chimichurri" pare derivi dalla pronuncia storpiata del nome del suo creatore, l'irlandese Jimmy McCurry, che nel 19mo secolo combatté per l'indipendenza dell'Argentina. C'è invece chi sostiene si tratti di una deformazione della frase inglese 'give me the curry', 'passami la salsa'. Non esiste una ricetta codificata: ogni famiglia ha una sua versione con diversi gradi di sapidità, piccantezza, acidità, con le spezie o gli aromi preferiti. Una fra le più diffuse: mettete in un barattolo 1 peperoncino tritato con 2 spicchi d'aglio, 1 scalogno, 100 g di prezzemolo, timo e 1 foglia di alloro. Unite 1 pizzico di cumino, 1 di paprica, poco origano, 6 dl di olio, 8 dl di aceto bianco, 2 dl di acqua tiepida, sale e pepe. Chiudete e agitate. Fate riposare in frigo per 3 giorni. Prima di servire, mescolate per amalgamare nuovamente gli ingredienti.



SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



MONARI FEDERZONI 1912

Castagna – Invecchiato, Etichetta Platino:
Aceto Balsamico di Modena IGP invecchiato per oltre tre anni in botti di piccola caratura.
Le materie prime di altissima qualità ed il lento processo di invecchiamento rendono questo balsamico rotondo, denso e ricco di fragranze.



MUU MUU CAMEO

Muu Muu cameo è un dessert a base di tantissimo yogurt non acido con macchie di frutta dall'innovativa consistenza compatta e cremosa.
Cameo Muu Muu è 63% di yogurt e 10% di purea di frutta, senza conservanti.



NATURELLE BIO EUROVO

Le Naturelle, brand del Gruppo Eurovo, sono uova deposte da galline allevate all'aperto e nutrite con mangimi da agricoltura biologica.
Le Naturelle Bio provengono quindi da galline cresciute in condizioni ottimali per garantire la genuinità e la prelibatezza dei sapori.



IL CARTOCCIO KNORR

Il Cartoccio Knorr rende più veloce e gustosa la tua cucina. Il Cartoccio si ispira al metodo di cottura "al cartoccio", che sfrutta i vantaggi della cottura al forno, unita al vapore che si forma all'interno. Il Cartoccio Knorr permette di cucinare senza aggiungere grassi.



CHITOSANO SPECIAL ACTION

Chitosano special action con fitosteroli, è un integratore alimentare costituito da ingredienti che svolgono un'azione combinata, utile nelle diete ipocaloriche volte alla riduzione del peso corporeo, orientata a limitare l'assorbimento di grassi, zuccheri e carboidrati.



SHELLFISH DE-LA-MER

Shellfish De-La-Mer è una delle principali aziende irlandesi per la distribuzione di prodotti a base di granchio e altri frutti di mare.
Tra i nuovi prodotti sul mercato italiano, Shellfish De-La-Mer Irish Crab Claws (Chele di Granchio) e Irish Crab Meat (Polpa di Granchio).



FONDUTA PER CIOCCOLATO TESCOMA

La fonduta per cioccolato in porcellana bianca è dotata di quattro forchette con diverse finiture in colori pastello per renderle perfettamente riconoscibili.
Per un dessert conviviale utilizzare piccoli pezzi di frutta o di pan di spagna.



DOM PERIGNON ROSÉ

L'ultima creazione della Maison custodisce il prezioso Champagne in un cofanetto refrigerante: Dom Pérignon Rosé Vintage 2000 Shield Box.
La Shield Box garantisce la perfetta temperatura di degustazione di 10°C per tre ore.



INFUSI POMPADOUR

Per rendere ogni momento trascorso in casa più magico, scegliete gli infusi Pompadour:
Magic Emotion, Garofano e Cannella e 1001 Notte.



OLIO FLAMINIO D.O.P. UMBRIA

Olio extravergine di oliva prodotto in Italia, da olive coltivate in Italia, a Trevi, in zona D.O.P. Umbria Colli Assisi-Spoleto. Dal sapore intenso e corposo con retrogusto piacevolmente amaro e piccante, è ideale per l'uso a crudo su tutti i piatti dai sapori pronunciati, ed anche su bruschette, insalate.



REELLE

Ferrarelle presenta Rèelle, l'acqua Natia Platinum Edition, simbolo di una qualità rara, caratterizzata da un design essenziale pensato per esaltare al meglio le caratteristiche di purezza che contraddistinguono quest'acqua che sgorga dalle fonti incontaminate della piana di Riardo.



BELLA LODI

Bella Lodi, il gustoso formaggio dalla caratteristica ed elegante crosta nera, è rigorosamente naturale, senza allergeni aggiunti e assolutamente senza conservanti. Il formaggio è prodotto solo con latte italiano di allevamenti vicini (raccolta sostenibile), fermenti lattici, caglio e sale.



LO ZAFFERANO IN CUCINA

Lo Zafferano è una spezia versatile che esalta il gusto di ogni piatto. Aggiunto ai piatti di tutti i giorni, senza l'apporto di grassi, lo Zafferano regala salute, sapore, profumo e colore. È consigliabile utilizzare la polvere in bustina perché si scioglie in modo uniforme ed è pratica da dosare.



VOLLEREAUX BRUT ROSÉ

Rosé ottenuto esclusivamente dalla macerazione delle uve di Pinot Nero. Questo metodo tradizionale ci permette di ottenere uno champagne ben strutturato dal sapore pieno in cui dominano le note di frutti rossi.



FETTINE IN.AL.PI.

Il latte fresco è il principale ingrediente delle Fettine di In.Al.Pi., formaggio fuso dal gusto delicato a base di latte certificato Italialleva, a garanzia di italianità e tracciabilità del prodotto. Disponibili nelle versioni Classica, Light e Emmental.



FAGIOLINI FINI BONDUELLE

Bonduelle presenta i Fagiolini Fini della linea Cuore di Raccolto al vapore. La cottura al vapore consente l'utilizzo di temperature più basse e tempi di cottura più brevi per preservare al meglio qualità e gusto. Sono confezionati al naturale senza alcun tipo di conservante.



CANNAMELA PER L'AFRICA

Per contribuire alla costruzione di un bacino idrico in Kenya basta acquistare il cofanetto "La Via del Pepe – Una Selezione Esclusiva di Pepe dal Mondo", creato da Cannamela per promuovere questo progetto. Per ogni acquisto, Cannamela donerà € 1,00 all'iniziativa www.seminiamoperlafrica.it



DASH LIQUIDO CONCENTRATO

P & G presenta il nuovo Dash liquido concentrato che consente di ottenere risultati migliori con minor quantità di prodotto. Meno packaging, meno spazio, meno acqua, meno prodotto, maggiore efficacia anche contro le macchie ostinate.

NEL NUMERO DI APRILE



AGNELLO CON VERDURA

Dal succulento carré farcito con gli asparagi scottati alle morbide costolette con taccole e crema di lattuga, una serie di originali e sfiziose varianti per preparare il piatto forte della cucina di Pasqua.



DOLCI DA TRATTORIA

Crostate, tiramisù, panna cotta... Semplici e golosi, questi dessert sono il rituale compimento del pranzo fuori porta. Ma perché non preparali anche a casa?



FORMAGGIO FRESCO

La primavera è tempo di ricottine, primosale, cagliata o caprino. Vere primizie gourmand da trasformare in irresistibili ghiottonerie dolci e salate.

in edicola dal 20 marzo

SALE&PEPE
n. 3 MARZO 2012

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Cristiana Cassè cristiana.casse@mondadori.it
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Loredana Maestri lmaestri@mondadori.it (caposervizio)
Cristina Papi cpapi@mondadori.it (caposervizio)
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca iconografica)
Francesca Cociancich segreteria.cucina@mondadori.it

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Fiammetta Bonazzi, Patrizia Cantoni, Monica Cattaneo, Marina Cella, Claudia Compagni, Ambra Fabiano, Miriam Ferrari, Paola Mancuso, Barbara Mantovani, Antonella Pavanello, Livia Sala, Alessandra Salaris, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue, Mariateresa Truncellito, Sissi Valassina, Paola Volpari

Foto: Alkèmia, Marco Azzoni/MDA, Ilva Beretta, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Stefania Sainaghi, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
Servizio abbonamenti Volete fare un abbonamento o dovete segnalare un disservizio? Sale&Pepe-Mondadori Casella postale 1440-20123 Milano, tel.199111999 per tutta Italia (€ 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta; per i cellulari il costo varia in funzione dell'operatore); il servizio è attivo da lunedì a venerdì dalle 8.30 alle 18.30; fax 030-3198202; e-mail: abbonamenti@mondadori.it internet: www.abbonamenti.it

Servizio collezionisti Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199162171; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it
Distribuzione Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I.
CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mondadori Pubblicità S.p.A.
SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986.
MONDADORI PRINTING S.p.A., via Luigi e Pietro Pozzoni, 11, Cisano Bergamasco (Bergamo). Stabilimento di Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl.
Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387.
Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it

MONDADORI

Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7257 del 14 dicembre 2011

Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali






qualcosa bolle in pentola
tescoma.
pentolame AMILA
www.tescoma.it
per preparare
per cucinare
per bere
per affettare
per servire
per infornare
per conservare
per organizzare
per i bimbi